



ET VE SÜT KURUMU

AKTÜEL

BÜLTEN

Ocak 2026 Sayı - 20

www.esk.gov.tr

**KIRSALDA BEREKET,
HAYVANCILIĞA DESTEK
PROJESİ BAŞARIYLA SÜRÜYOR**

ET VE SÜT
KURUMU

**ULUSAL SÜT
ZİRVESİNDE**

**RAMAZAN'DA
ET VE TEREYAĞI
FİYATLARI
SABİTLENDİ**

GIDA VE BESLENME | **BALIK VE YUMURTA**
HAYATIN İKİ MUCİZESİ



 ET VE SÜT KURUMU
AKTÜEL
OCAK 2026 | SAYI: 20 **BÜLTEN**

Yıl : 2026 - Sayı: 20
ISSN 2757 - 928X
e - ISSN 2757 - 9832

YAYINCI

Et ve Süt Kurumu Genel Müdürlüğü

YAYIN SAHİBİ

Et ve Süt Kurumu Genel Müdürlüğü Adına
Mücahid TAYLAN
Yönetim Kurulu Başkanı - Genel Müdür

GENEL YAYIN YÖNETMENİ

Ayşe KAPLAN

YAZI İŞLERİ MÜDÜRÜ

Yasemin Tuğçe KANTEMİR

EDİTÖRLER

Güler ÖZAFACAN
Kübra ERDİN

GRAFİK TASARIM

Esmâ SAYIN

FOTOĞRAF

İlkay Çağatay YILMAZ

YAYIN İDARE MERKEZİ - ADRES

Tarım ve Orman Bakanlığı Beştepe Kampüsü, Beştepe Mahallesi, Cumhurbaşkanlığı Bulvarı,
Alparslan Türkeş Caddesi No:71 06560 Yenimahalle / Ankara

YAYIN İDARE MERKEZİ - TELEFON

0312 304 80 00

YAYIN PERİYODU

3 Aylık

YAYININ TÜRÜ

Yerel Süreli Yayın

BASKI TARİHİ

30 OCAK 2026

BASKI YERİ - ADRESİ

Yeni Fikir Matbaa,
Zübeyde Hanım Mahallesi, Sebze Bahçeleri Caddesi No: 80/4
Altındağ / ANKARA

Dergimiz

<http://esk.gov.tr/tr/aktuelbulten>
adresinden elektronik olarak
yayınlanmaktadır.

e-mail: aktuelbulten@esk.gov.tr

4	GÜNDEM KIRSALDA BEREKET, HAYVANCILIĞA DESTEK PROJESİ BAŞARIYLA SÜRÜYOR ET VE SÜT KURUMU YERELİST 2025'TE ET VE SÜT KURUMU ULUSAL SÜT ZİRVESİ'NDE RAMAZAN'DA ET VE TEREYAĞI FİYATLARI SABİTLENDİ
14	ESK'DAN HABERLER
22	KOMBİNALARIMIZDAN KISA KISA
32	COĞRAFI İŞARETLİ ET VE SÜT ÜRÜNLERİ GAZİANTEP LAHMACUNU
34	GIDA VE BESLENME BALIK VE YUMURTA: HAYATIN İKİ MUCİZESİ
38	PERSONELDEN ANADOLU'DA KIRSAL YAŞAM: BİR ZAMANLARIN HİKÂYESİ VE BUGÜNÜN İZLERİ
42	ENDÜSTRİ VE YAŞAM ÜRETİM VERİMLİLİĞİ VE BAKIM TÜRLERİ: REAKTİF BAKIMIN YERİ VE ÖNEMİ
48	SEKTÖREL YEŞİL TEKNOLOJİ VE NADİR ELEMENTLER
54	KÜLTÜR VE SANAT UMUTLA BAŞLAYAN BİR HİKAYE: "İNCİ" - JOHN STEINBECK
56	SEKTÖRDEN HABERLER
62	BASINDA ESK

İÇİNDEKİLER



Değerli Okurlar,

Güvenilir ve sürdürülebilir gıdaya erişim, yalnızca temel bir ihtiyaç değil; aynı zamanda toplumsal refahın ve ulusal güvenliğin vazgeçilmez unsurlarından biridir. İklim değişikliğinin yol açtığı olumsuz etkilerin yanı sıra, küresel ölçekte yaşanan ve ülkeleri derinden etkileyen çok boyutlu krizler, gıda arzının stratejik ve hayati önemini her geçen gün daha da belirgin hâle getirmektedir.

Bu süreçte, ülkemizi daha müreffeh yarınlara taşıma misyonunun güçlü bir parçası olmayı temel sorumluluklarımızdan biri olarak görüyoruz; bu sorumluluk bilincini, sahada karşılığı olan, piyasa istikrarını önceleyen, üreticiyi ve üretimi merkeze alan somut adımlarla hayata geçiriyoruz.

Bu anlayışın önemli bir yansıması olarak, Tarım ve Orman Bakanlığımız tarafından geçtiğimiz yıl hayata geçirilen “Kırsalda Bereket Hayvancılığa Destek Projesi”, yalnızca bir destek programı olmanın ötesinde, sahada üreticilerimizle birebir temas kurduğumuz kapsamlı bir çalışma olarak karşılık bulmuştur. Üretimin devamlılığını esas alan bu yaklaşım, kırsal kalkınmayı desteklerken aynı zamanda gıda arz güvenliğimizi de güçlendirmektedir.

Üreticilerimizle gerçekleştirilen buluşmalar ve yerinde incelemeler sayesinde ihtiyaçlar doğrudan tespit edilmiş; üreticimizin emeğinin değer kazanmasına katkı sağlanırken, hayvancılık sektörümüzde sürdürülebilirliğe yönelik sağlam bir zemin oluşturulmuştur. Projenin yaygınlaşması ve özellikle küçük ve orta ölçekli işletmeler tarafından yoğun ilgi görmesi bizleri memnun etmektedir.

6 Şubat 2023 tarihinde yaşanan Kahramanmaraş merkezli depremlerin yıl dönümü vesilesiyle, depremde hayatını kaybeden vatandaşlarımıza Allah’tan rahmet diliyorum. Milletimizi derinden etkileyen ve hafızalarda yer eden asrın felaketi, bizlere dayanışmanın ve paylaşmanın ne denli kıymetli olduğunu bir kez daha göstermiştir. Felaketin yaşandığı ilk andan itibaren tüm birimlerimizle tam bir koordinasyon ve teyakkuz hâlinde çalışarak vatandaşlarımızın yanında yer aldık. Et ve Süt Kurumu olarak, depremden etkilenen bölgelerde üretimin kesintiye uğramaması ve yetiştiricilerimizin mağduriyet yaşamaması için yoğun çalışmalar gerçekleştirdik. Bu süreç, kamu kurumlarının yalnızca görev alanlarıyla değil, sahada üstlendikleri sorumluluklarla da stratejik bir önem taşıdığını açıkça ortaya koymuştur.

Yaklaşan Ramazan ayının manevi iklimiyle birlikte, fahiş fiyatlara karşı vatandaşlarımızın alım gücünü korumaya yönelik çalışmalarımızı kararlılıkla sürdürüyoruz. Sektör paydaşlarımızla yürüttüğümüz iş birliği ve güçlü tedarik zincirlerimiz sayesinde, Ramazan ayı boyunca uygun fiyatlı et ve et ürünlerimizle sofralara bereket taşımaya devam edeceğiz. Aktüel Bültenimizin yeni sayısının ülkemiz, sektörümüz ve tüm paydaşlarımız için hayırlı olmasını diliyorum; okurlarımızın ve değerli mesai arkadaşlarımın yeni yılını kutluyor, yaklaşan Ramazan ayını tebrik ediyor; sağlık, huzur ve bereket içinde geçmesini temenni ediyorum.

Mücahid TAYLAN

Yönetim Kurulu Başkanı
Genel Müdür



GÜNDEM

KIRSALDA

BEREKET,

HAYVANCILIĞA

DESTEK PROJESİ

BAŞARIYLA

SÜRÜYOR



Tarım ve Orman Bakanı İbrahim Yumaklı, Ankara'nın Polatlı ilçesinde Kırsalda Bereket, Hayvancılığa Destek Projesi kapsamındaki desteklerden yararlanan bir işletmeyi ziyaret etti.

İşletmeyi gezerek bilgi alan Yumaklı, söz konusu projenin şubatta Cumhurbaşkanı Recep Tayyip Erdoğan tarafından açıklandığını anımsattı.

Bakan Yumaklı, bu kapsamdaki bütün projelerin 2024 yılının başında açıklanan 5 yıllık hayvancılık yol haritasına dayandığına işaret ederek, yol haritasını birçok noktada adım adım uygulamaya geçirdiklerini söyledi.

Kırsalda Bereket, Hayvancılığa Destek Projesi kapsamında temmuzdan itibaren belirlemiş oldukları standartlara uygun başvuruların bir yazılımla karşılaştırması sonucu sıralamaya girenlere hayvanlarını teslim etmeye başladıkları bilgisini veren Yumaklı, "Türkiye'de etçi

ırklarla alakalı, özellikle anaç hayvan sayısının artırılmasıyla ilgili bir proje. Bu projede özellikle Türkiye'de artık kırmızı et üretimine ilişkin anaç hayvan sayısının artırılmasını ve bu yolla da besiciliğe farklı bir perspektif getirmeyi arzu ettik." diye konuştu.

Proje 2028'den sonra da devam edecek

Yumaklı, ilk etapta 60 bin anaç hayvan vermeyi planladıklarını ve başvurulardan 4 bin 351 kişinin bundan faydalanacağını bildirdi.

Başvurular için kriterler belirlendiğine dikkati çeken Bakan Yumaklı, genç, kadın, veteriner hekim, ziraat mühendisi, gıda mühendisi ve deprem bölgesi gibi birçok kriter tanımlandığını ve buna göre seçimlerin yapıldığını anlattı.

Yumaklı, 2028'e kadar sürecek projeye çok yoğun müracaat olduğunu ve yeniden başvuru yapılıp yapılmayacağına ilişkin sorular geldiğini ifade etti.

Projenin 2028 sonrasında da devam edebileceğini vurgulayan Yumaklı, "İnşallah hem projeye katılan kardeşlerimizin hem de bundan sonra katılacak olanların istediği gibi olur." değerlendirmesinde bulundu.

Bakan Yumaklı, verilen hayvanların tamamının gebe düve olduğunu ve burada önemli birkaç unsurun bulunduğunu belirterek, şöyle devam etti: "Hayvanların tamamının bütün hastalıklara karşı aşılmaları, kontrolleri ve 1 yıl süreyle TARSİM sigortaları yapıldı, verildikten sonra aylık 1500 liralık bakım ve diğer masraflara ilişkin desteği aktarılabilecek şekilde planlandı. Ayrıca 2 yılı ödemesiz, 3 ile 5 yıl geri ödemeli ve sübvansiyonlu faizle birlikte arkadaşlarımızın buna sahip olması söz konusu."



‘ Kırmızı et üretimi konusunda çok ciddi potansiyelimiz var’

Başvuruların büyük bir bölümünün gençlerden ve kadın girişimcilerden geldiğini aktaran Yumaklı, bunun kendilerini memnun ettiğini, zaman zaman sosyal medyadan paylaşım yaparak onların aldıkları sonuçları kamuoyunun dikkatlerine sunmak istediklerini söyledi.

Bakan Yumaklı, tarımın bütün başlıklarında, bitkisel üretimde, hayvansal üretimde, su ürünlerinde ve diğer konularda üretimi artırma hedefinde olduklarına dikkati çekerek, şöyle konuştu: “Özellikle zaman zaman kırmızı et konusu çok gündem edildiği için bundan bahsetmek istiyorum. Kırmızı et üretimi konusunda çok ciddi bir potansiyelimiz var aslında. Yapılan ithalatın, sanki bütün ihtiyacımız ithal ediliyormuş gibi bir algıya dönüştürüldüğünü görüyoruz. Yani dönemsel olarak

farklılaşmasıyla birlikte yüzde 90 ile yüzde 93 arasında bir yeterliliğimiz var. Geri kalanını ithal ediyoruz ve büyük oranda piyasa regülasyonu için aslında. Bütün bu yaptığımız projeler de ithalatın tamamen bitmesi ve üretimin tamamen yurt içinden karşılanması için. Hayvancılık yol haritamızın bütün unsurları da bunu amaçlıyor. İnşallah bu konuda çok ciddi mesafeler de alıyoruz.”





‘ Hayvan sayılarındaki artışı gözlemliyoruz ’

Bu yıl içinde şap hastalığı sebebiyle hem aşılamayı gerçekleştirdiklerini hem de hayvan sayılarındaki artışlarla ilgili kontrolleri yaptıklarını dile getiren Yumaklı, “Orada artışları da gözlemliyoruz. Bunlara belli dönemlerde yayınladığımız istatistiklerde de yer vereceğiz.” dedi.

Bakan Yumaklı, desteklerden yararlanmak isteyen üreticilere çağrıda bulunarak, hangi üretim başlığında olursa olsun, genç, kadın ve erkek fark etmeden üretim yapma istekleri olanların yanında olduklarını vurguladı.

Bakanlığa bağlı bütün birimlerin bu konudaki sorulara karşı hazır olduğunu belirten Yumaklı, şunları kaydetti: “Bunları düşünen kardeşlerimiz hiç endişe etmesinler. Hemen en yakın bakanlığımız teşkilatına, ilçe müdürlüklerimize, il müdürlüklerimize

gitsinler. Orada kafalarındaki bütün sorulara cevap bulacaklar zaten. Özellikle kırsal kalkınma destekleri, IPARD destekleri, Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu destekleri, ORKÖY destekleri, Uzman Eller Projesi gibi birçok proje var. Dolayısıyla üretim yapmak isteyen kardeşlerimiz kendilerine hitap edecek bir destek ya da teşvik bölümünü bulacaklar. O yüzden buradan çağırım, mutlaka bakanlığımızın ilgili birimlerine gelsinler. Biz hemen onların yanında oluruz, olmaya da devam edeceğiz.”



ET VE SÜT KURUMU YERELİST 2025'TE

Perakende sektörünün önemli yerel buluşmalarından Yerelist İstanbul Yerel Marketler Fuarı, 10-11 Aralık 2025 tarihlerinde WOW Kongre Merkezi'nde 9. kez düzenlendi. Fuar, 89 firmanın katılımıyla sektörün nabzını tutarken, teknoloji, müşteri deneyimi ve israfı azaltan sorumlu değer zinciri gibi başlıklar ele alındı.

“Birlikte Yereliz” mottosuyla gerçekleşen organizasyonda, stant açan Et ve Süt Kurumu İstanbul Et İşletme Müdürlüğü, işletme faaliyetlerini ve ürettiği ürünleri ziyaretçilere tanıttı.

Fuarın açılış törenine Tarım ve Orman Bakan Yardımcısı Prof. Dr. Ahmet Gümen katıldı. Törenin ardından Bakan Yardımcısı Gümen, Et ve Süt Kurumu standını ziyaret etti. Et ve Balık Kurumu markalı ürünlerin tanıtıldığı stantta, Gümen, sektör paydaşları ile bir araya geldi ve Genel Müdürümüz Mücahid Taylan'dan çalışmalar hakkında bilgiler aldı.

AÇILIŞTA GIDA ARZ GÜVENLİĞİ, TEDARİK ZİNCİRİ VE SEKTÖREL İŞ BİRLİKLERİ ÖNE ÇIKTI

Tarım ve Orman Bakan Yardımcısı Prof. Dr. Ahmet Gümen, Yerelist 2025 İstanbul Yerel Marketler Buluşması ve Fuarı kapsamındaki açılış oturumunda perakende sektörü temsilcilerine seslendi. Gümen, üretim planlaması, sözleşmeli üretim, yeni destekleme modeli ve hayvancılık yol haritası gibi uygulamaların sonuçlarının görünür hâle geldiğini belirtti.



Gıda denetimlerinde risk esaslı ve şeffaf bir sisteme geçildiğini, tüketicilerin denetim süreçlerine dijital uygulamalar ve karekodlar üzerinden anlık erişim sağlayabildiğini ifade etti. Bu sayede hem markaların itibarının hem de denetim mekanizmalarının daha görünür hâle geldiğini vurguladı. Et ve Süt Kurumu ile PERDER üyeleri arasında yürütülen iş birliğinin sahada güçlü bir etki oluşturduğunu belirten Gümen, bu modelin uygun illerde yaygınlaştırılması için çalışmaların devam ettiğini söyledi.

Bakan Yardımcısı Gümen, sektörel kurulan iş birliğinin yalnızca mevzuat ve denetim ekseninde değil, üretim planlaması, destek araçları ve regülasyon kararları açısından da önemli bir veri zemini oluşturduğunu ifade ederek, başarılı ve sürdürülebilir

politikaların ancak tüm paydaşlarla birlikte hayata geçirilebileceğini dile getirdi.

Bakan Yardımcısı Gümen'in konuşmasının ardından, Ticaret Bakan Yardımcısı Mahmut Gürkan, İTO Başkan Yardımcısı Ahmet Özer, İstanbul PERDER Başkanı Rahmi Kartal ve İstanbul PERDER Yönetim Kurulu üyelerinin katılımıyla Yerelist 2025 resmi açılış ve kurdele töreni gerçekleştirildi.

İstanbul PERDER Başkanı Rahmi Kartal, “Yerel market zincirlerini ulusal ve global markalarla bir araya getirerek sektöre kalıcı bir etki kazandırıyoruz. Yerelden doğan güçle iş birliklerini artırmayı ve daha güçlü bir gelecek inşa etmeyi amaçlıyoruz.” dedi.



ET VE SÜT KURUMU

ULUSAL

SÜT

ZİRVESİ'NDE



Ulusal Süt Zirvesi, 20-23 Kasım tarihlerinde Antalya'da düzenlendi.

Ulusal Süt Konseyi (USK) tarafından düzenlenen Ulusal Süt Zirvesi'nin bu seneki teması, "Yerel Güç, Küresel Vizyon" olarak belirlendi.

Tarım ve Orman Bakan Yardımcısı Ahmet Gümen'in katılım sağladığı Ulusal Süt Zirvesi'nde Et ve Süt Kurumu da yer aldı. Kurumumuzu Kurumsal Risk ve Performans Değerlendirme Daire Başkanı Aydın Yağız ve ilgili birimler temsil etti.

Tarım ve Orman Bakan Yardımcısı Ahmet Gümen de sütün sadece gıda ürünü olmadığını, bu ülkenin köklü hayvancılık kültürünün, aile işletmelerinin, kırsaldaki hayatın devamının sembolü olduğunu söyledi.

Bakanlık olarak üreticiyi her alanda desteklediklerini bildiren Gümen, tarımsal destekleri sadece "para veren" anlayışıyla değil, "yön veren" şekilde kurguladıklarını belirtti.

Kırsalın geleceğinin gençlerle ve kadınlarla birlikte şekilleneceğini aktaran Gümen, bundan dolayı kadın ve genç çiftçiler ile aile işletmelerine destekleme politikasında pozitif

ayrımcılık uyguladıklarını kaydetti.

Sözleşmeli üretimi de güçlendirdiklerini anlatan Gümen, sözleşmeli üretim ile miktarın, kalite kriterlerinin, fiyatlama yönteminin ve teslim şartlarının önceden belirlendiği, risklerin paylaşıldığı bir model planladıklarını dile getirdi.

KALİTELİ ÜRETENİ ÖDÜLLENDİREN MEVZUAT ÇALIŞMASI

Hayvancılıkta sürdürülebilirliğin büyük ölçüde "sağlıklı sürü" ile başlayacağını ifade eden Gümen, bundan dolayı ari işletme politikasını hayvancılık vizyonunun merkezine koyduklarını kaydetti.

Süt alanında yapılan çalışmalara değinen Gümen, şunları söyledi: "Çiğ sütün sağımdan itibaren işleme tesisine kabulü, işlenmesi ve piyasaya arzına kadar geçen süreçte miktar ve kalitesinin izlenmesi, denetlenmesi ile süt piyasasının takibini sağlamak amacıyla başlattığımız mevzuat çalışmasında sona geldik.

Bu yönetmelik kaliteli üretene ödüllendiren bir çerçeve sunuyor. Sonuçta hedefimiz, 'daha kıymetli süt, daha değerli üretici, daha güvenli ürün' dengesini sağlamaktır. Burada attığımız adımlar, alınan kararlar, yapılan değerlendirmeler, yalnızca bugünün değil, gelecek nesillerin sofrasını güvence altına almanın gayretidir."

Üreticiden gelen talepleri de değerlendirdiklerini vurgulayan Gümen, "Geçmişin birikimine saygı duyan, bugünün ihtiyaçlarını doğru okuyan ve geleceğin risklerini gözetten bir hayvancılık ve süt politikasını inşa etmeye çalışıyoruz. Üreticimizin emeğini, sanayicimizin yatırımlarını, tüketicimizin sofrasını, ülkemizin gıda egemenliğini aynı fotoğrafın içinde değerlendiriyoruz." ifadelerini kullandı.

USK Başkanı Hamit Can ise süt sektörünün temel sorunlarının gözden geçirileceği, kamu, üretici, sanayici ve sektör tedarikçilerinin bir araya geldiği bir zirveye ev sahipliği yaptıklarını anlattı.

Can, zirvede yapılacak her panelin, sunumun, tartışmanın sektöre ışık tutmasını diledi.



RAMAZAN'DA ET VE TEREYAĞI FİYATLARI SABİTLENDİ

İSTANBUL VE ANKARA'DA, PERAKENDECİLER DERNEĞİ (PERDER) ÜYESİ İŞLETMELERDE ET VE TEREYAĞI FİYATLARI RAMAZAN AYI SONUNA KADAR SABİTLENDİ

İstanbul ve Ankara'da Perakendeciler Derneği (PERDER) ile Et ve Süt Kurumu arasında yapılan protokol kapsamında, PERDER üyesi marketlerde kırmızı et ve tereyağı fiyatlarının Ramazan ayı sonuna kadar sabitlendiği bildirildi.

İstanbul Perakendeciler Derneği'nden yapılan açıklamada görüşlerine yer verilen Yönetim Kurulu Başkanı Rahmi Kartal, İstanbul PERDER ile Et ve Süt Kurumu (ESK) arasında yapılan protokol kapsamında, bugünden itibaren Ramazan ayı sonuna kadar İstanbul'un tüm ilçelerinde tüketicilere ekonomik fiyatlarla kırmızı et ve tereyağı ulaştırılmaya devam edileceğini belirtti.

Kartal, "Et ve tereyağı fiyatlarında sabitlemeye gittik. Bu kapsamda, İstanbul'un dört bir yanındaki üye zincir marketlerimiz aracılığıyla Ramazan ayı sonuna kadar kilogramı 485 TL'den ekonomik dana kıyma, 510 TL'den ekonomik dana kuşbaşı sunacağız." açıklamasında bulundu.

Et ürünlerinde olduğu gibi tereyağının fiyatını da sabitleyerek Ramazan ayı sonuna kadar 384 TL seviyesinden tüketiciye ulaştırmaya devam edeceklerini belirten Kartal, yerel marketlerin birçok ürün kategorisinde yürüttüğü indirim ve fiyat sabitleme kampanyalarıyla tüketiciyi enflasyona karşı korumayı amaçladığını dile getirdi.

Kartal, Mart 2023'ten itibaren Tarım ve Orman Bakanlığı Et ve Süt Kurumu



ile sürdürülen protokol sayesinde İstanbul'daki tüm hanelere en uygun fiyatlarla et ulaştırıldığını vurguladı.

Kartal, şunları kaydetti: "Yıl boyunca yerel marketler olarak yaptığımız çeşitli kampanyalarla tüketicimizi fiyat artışlarına karşı korumayı sürdürüyoruz. Ramazan ayında da fırsatçılığa izin vermeyeceğiz. Ramazan ayının bereketini sofralara taşımak istiyoruz. Tüm ülkemize hayırlı ramazanlar diliyorum."

Ramazan ayı sonuna kadar sabitlenen fiyatlar (Et ve Süt Kurumu protokolü kapsamında kampanyaya dâhil üye marketlerde) dana kıyma 485 TL, dana kuşbaşı 510 TL, tereyağı 384 TL olacak.

Ankara

Ankara PERDER Başkanı Ramazan Gülhan da yazılı açıklamasında, uygulamanın Ramazan ayı öncesinde artış gösteren gıda talebi ve piyasa koşulları dikkate alınarak, vatandaşın alım gücünü korumaya yönelik hayata geçirildiğini bildirdi.

ESK ile yaklaşık 3 yıldır devam eden söz konusu protokol sayesinde, piyasa dalgalanmalarına rağmen vatandaşların uygun fiyatlı ve güvenilir ete erişimini sağladıklarını belirten Gülhan, "Bu çalışma ticari bir kampanya değil, doğrudan vatandaşa hizmet etmeyi esas alan sosyal sorumluluk anlayışının bir sonucudur." ifadesini kullandı.

Gülhan, Ramazan sonuna kadar geçerli olacak uygulama kapsamında, üye marketlerin şubelerinde kırmızı et ve tereyağı fiyatlarının sabitlendiğini kaydetti.

Uygulamanın temel amacının Ramazan döneminde fahiş fiyat artışlarının önüne geçmek, erişilebilir gıda arzını sürdürmek ve tüketici lehine piyasa dengesini korumak olduğunu vurgulayan Gülhan, sofralara uygun fiyatlı, güvenilir ürünlerin ulaştırılması için gerekli tüm tedbirlerin alındığı bilgisini verdi.

ESK tarafından piyasaya arz edilen ürünlere ilişkin sabitlenen fiyatlar ise şöyle: Kıyma 485 lira, kuşbaşı 510 lira, tranç 535 lira, kontrfile 900 lira, antrikot 1000 lira, bonfile 1200 lira, tereyağı 384 lira.



ESK'DAN HABERLER

GENEL MÜDÜRÜMÜZ MÜCAHİD TAYLAN'IN SEKTÖREL ZİYARETLERİ SÜRÜYOR

ESK Genel Müdürü Mücahid Taylan, üreticileri destekleyen ve sektörün sürdürülebilirliğini güçlendiren çalışmalara kararlılıkla devam edeceklerini vurguladı.

Et ve Süt Kurumu Genel Müdürü Mücahid Taylan, Ağrı, İstanbul ve Erzurum illerinde sektörel görüşmeler gerçekleştirdi ve kombinalarımızda incelemelerde bulundu.

GENEL MÜDÜRÜMÜZ AĞRI KOMBİNAMIZI ZİYARET ETTİ

Genel Müdürümüz Mücahid Taylan, 14 Kasım 2025 tarihinde Ağrı Kombina Müdürlüğüne gerçekleştirdiği ziyarette, tesislerin üretim faaliyetlerini yerinde inceleyerek Kombina Müdürü Hasan Keskin'den çalışmaları hakkında bilgi aldı.



Ağrı Kombina Müdürlüğü Ziyareti

İSTANBUL ET İŞLETMESİNDE İNCELEMELERDE BULUNDU

Genel Müdürümüz Mücahid Taylan, 11 Aralık 2025 tarihinde İstanbul Et İşletme Müdürlüğünü ziyaret etti.

Beraberinde Pazarlama ve Lojistik Dairesi Başkanı Berkant Mutlu ile Et İşletmesinde incelemelerde bulunan Genel Müdürümüz, İşletme Müdür Yardımcısı M. Eray Biçer'den çalışmalar hakkında bilgi aldı.

GENEL MÜDÜRÜMÜZ, ERZURUM'DA ÜRETİCİLERLE BULUŞTU

Genel Müdürümüz Mücahid Taylan, 25 Aralık tarihinde gerçekleştirdiği

Erzurum ziyareti kapsamında hayvancılık ve kırmızı et sektörüne yönelik görüşmeler gerçekleştirdi.

Genel Müdürümüz, Erzurum programı kapsamında Erzurum Valisi Sayın Mustafa Çiftçi'yi ziyaret etti. Ziyarete Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürü Alparslan Kenger, Et ve Süt Kurumu Kurumsal Risk ve Performans Değerlendirme Dairesi Başkanı Aydın Yağız, ESK Erzurum Kombina Müdürü İsmail Atasever ve sektör temsilcileri katıldı. Görüşmede, kırmızı et sektöründe yürütülen çalışmalar, üreticilerin mevcut durumu ve sektörün karşılaştığı güncel sorunlar ele alındı.

Genel Müdürümüz Mücahid Taylan ve beraberindeki heyet, Valilik ziyaretinin ardından Erzurum Büyükşehir Belediye Başkanı Sayın Mehmet Sekmen'i ziyaret ederek Et ve Süt Kurumunun Erzurum ve bölgedeki faaliyetleri ile sektörel konular hakkında görüş alışverişinde bulundu.

Erzurum programı kapsamında ayrıca, Genel Müdürümüz Mücahid Taylan ve beraberindeki heyetin katılımıyla, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinasyonunda Et ve Süt Kurumu Erzurum Kombina Müdürlüğünde il düzeyinde sektörel değerlendirme toplantısı gerçekleştirildi. Toplantıda, ildeki hayvancılık faaliyetleri, kırmızı et üretimi, üretici sorunları ve çözüm önerileri ele alındı.

Genel Müdürümüz Mücahid Taylan, Erzurum'un hayvancılık ve kırmızı et sektöründe önemli bir yere sahip olduğunu vurgulayarak, Et ve Süt Kurumu olarak üreticiyi destekleyen ve sektörün sürdürülebilirliğini güçlendiren çalışmalara kararlılıkla devam edeceklerini ifade etti.



Erzurum Kombina Müdürlüğü Ziyareti ve Sektör Değerlendirme Toplantısı

GIDA VE TARIMSAL ÜRÜN PİYASALARI İZLEME VE DEĞERLENDİRME KOMİTESİ TOPLANDI

Genel Müdürümüz, Gıda ve Tarımsal Ürün Piyasaları İzleme ve Değerlendirme Komitesi Toplantısında yer aldı.



Gıda ve Tarımsal Ürün Piyasaları İzleme ve Değerlendirme Komitesi, 24 Aralık 2025 tarihinde Hazine ve Maliye Bakanımız Mehmet Şimşek'in ev sahipliğinde toplandı.

Toplantıya Tarım ve Orman Bakanı İbrahim Yumaklı, Ticaret Bakanı Prof. Dr. Ömer Bolat, Cumhurbaşkanlığı

Strateji ve Bütçe Başkanı İbrahim Şenel'in yanı sıra ilgili bakan yardımcılar, Et ve Süt Kurumu Genel Müdürü Mücahid Taylan ve kurum temsilcileri katılım sağladı.

Toplantıda, 2026 yılı enflasyon hedefleri doğrultusunda özellikle yılın ilk üç ayında karşılaşılabilecek riskler

ele alındı. Gıda ve tarımsal ürün fiyatlarındaki arz-talep dengesinin sağlanması ve gıda arz güvenliğinin sürdürülebilirliğine yönelik alınacak tedbirlerin kararlılıkla uygulanmasına karar verildi. Ayrıca, komitenin bu çerçevede etkin bir koordinasyonla çalışmalarına devam edeceği vurgulandı.

AFYONKARAHİSAR MİLLETVEKİLLERİ, GENEL MÜDÜRÜMÜZE ZİYARETTE BULUNDU

TBMM Divan Kâtip Üyesi ve Afyonkarahisar Milletvekili İbrahim Yurdunuseven ile Afyonkarahisar Milletvekili Dr. Hasan Arslan, Et ve Süt Kurumu Genel Müdürü Mücahid Taylan'ı ziyaret etti.

Ziyarete, sektörel konular ele alınırken Et ve Süt Kurumunun Afyonkarahisar ve bölgesine yönelik çalışmaları hakkında değerlendirmelerde bulunuldu.

Milletvekilleri Yurdunuseven ve Arslan, nazik ev sahiplikleri için Genel Müdürümüz Mücahid Taylan'a teşekkür ederek çalışmalarında başarılar diledi.



BALIKESİR MİLLETVEKİLİ EKREM GÖKAY YÜKSEL, GENEL MÜDÜRÜMÜZÜ ZİYARET ETTİ

Balıkesir Milletvekili Ekrem Gökay Yüksel, Et ve Süt Kurumu Genel Müdürü Mücahid Taylan'ı ziyaret etti.

Ziyaret kapsamında, Genel Müdürümüz Mücahid Taylan ile sektörel çalışmalar hakkında görüş alışverişinde bulunuldu.

Yüksel, nazik ev sahipliğinden dolayı Genel Müdürümüze teşekkür etti.



BURSA MİLLETVEKİLİ REFİK ÖZEN VE SEKTÖR TEMSİLCİLERİNDEN GENEL MÜDÜRÜMÜZE ZİYARET

Bursa Milletvekili Refik Özen, Bursa Yemek Sanayicileri Derneği (BUYSAD) Yönetim Kurulu Başkanı ve Bursa Ticaret ve Sanayi Odası (BTSO) Yönetim Kurulu Üyesi Abidin Şakir Özen ile BTSO 47. Komite Başkanı Tayfun Kural, Et ve Süt Kurumu Genel Müdürü Mücahid Taylan'ı ziyaret etti.

Ziyaret kapsamında, Bursa ili ve ilçelerinde gelişen hayvancılık faaliyetleri ile ilgili çeşitli konular değerlendirildi.



İSTANBUL PERDER YÖNETİMİ, GENEL MÜDÜRÜMÜZ MÜCAHİD TAYLAN'I ZİYARET ETTİ

İstanbul Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Perakendeciler Derneği (İstanbul PERDER) Yönetim Kurulu Başkanı Rahmi Kartal ve Yönetim Kurulu Üyeleri, Et ve Süt Kurumu Genel Müdürü Mücahid Taylan'ı ziyaret etti.

ESK Genel Müdür Yardımcısı Ceyhan Bozçalar ile ESK Pazarlama ve Lojistik Dairesi Başkanı Berkant Mutlu'nun da hazır bulunduğu görüşmede, sektörel konular hakkında değerlendirmelerde bulunuldu.



ERZİNCAN HEYETİNDEN GENEL MÜDÜRÜMÜZ MÜCAHİD TAYLAN'A ZİYARET

Erzincan Milletvekili Süleyman Karaman, Erzincan Kanatlı Hayvan Eti Üreticileri Birliği Başkanı Murat Mete ve Birlik Yönetim Kurulu Üyeleri, Et ve Süt Kurumu Genel Müdürü Mücahid Taylan'ı ziyaret etti.

Ziyaret kapsamında, kanatlı et üretimi başta olmak üzere sektörel gelişmeler, üreticilerin talep ve beklentileri ile sektörün mevcut durumu hakkında görüş alışverişinde bulunuldu.



TÜDKİYEB YÖNETİMİ, GENEL MÜDÜRÜMÜZ MÜCAHİD TAYLAN'I ZİYARET ETTİ

Türkiye Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Merkez Birliği (TÜDKİYEB) Genel Başkanı Turan Saldırcıer ve Yönetim Kurulu Üyesi Bahattin Atakan, Et ve Süt Kurumu Genel Müdürü Mücahid Taylan'ı ziyaret etti.

Ziyaret kapsamında, Türkiye küçükbaş hayvancılık sektöründeki gelişen çalışmalar hakkında değerlendirmelerde bulunuldu.



ÖZ GIDA İŞ SENDİKASINDAN GENEL MÜDÜR YARDIMCILARIMIZA ZİYARET



Öz Gıda İş Sendikası Genel Başkanı Ramazan Gülpolat, Genel Başkan Yardımcısı Tevfik Ali Hançeroğlu, Genel Sekreter Tufan Acar ve Merkez Şube Başkan Yardımcısı İlhan Öztürk,

Et ve Süt Kurumu Genel Müdür Yardımcıları Melik Daloğlu ve Ceyhun Bozçalar'ı 27 Kasım 2025 tarihinde ziyaret etti.

Ziyaret kapsamında çalışma hayatına ilişkin güncel gelişmeler, iletişim kanallarının güçlendirilmesi ve sendikal iş birliği alanlarında değerlendirmelerde bulunuldu.



KURUMUMUZDA HİZMET İÇİ EĞİTİM PROGRAMI DÜZENLENDİ

İnsan Kaynakları Dairesi Başkanlığınca, uzman eğitimciler tarafından kurumumuz personeline yönelik ilk yardım eğitimi düzenlendi.



Et ve Süt Kurumu 2025 yılı Hizmet İçi Eğitim Programları kapsamında, İnsan Kaynakları Dairesi Başkanlığınca uzman eğitimciler tarafından kurumumuz personeline

yönelik İlk Yardım Eğitimi düzenlendi.

11-12 Aralık 2025 tarihlerinde düzenlenen eğitim kapsamında,

temel yaşam desteği, kanama kontrolü, kırık ve yanıklarda ilk yardım gibi hayati öneme sahip konular uygulamalı olarak gösterildi. Program sonunda katılımcılara sertifikaları verildi.





KOMBİNALARIMIZDAN KISA KISA

ET VE SÜT KURUMU, HELAL EXPO 2025'E KATILDI

Cumhurbaşkanlığı himayelerinde, İslam İşbirliği Teşkilatı'nın (İİT) ilgili kuruluşu İslam Ülkeleri Standartlar ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC) işbirliğiyle, Ticaret Bakanlığı ve Helal Akreditasyon Kurumu koordinasyonunda gerçekleştirilen 11. Dünya Helal Zirvesi ve Helal Expo 2025, 26-29 Kasım tarihlerinde İstanbul Fuar Merkezi'nde düzenlendi.

110 ülkeden katılımcının yer aldığı etkinlikte, helal ekonomi, ticaret ağları, inovasyon ve standartlar gibi önemli başlıklar ele alındı. Bu kapsamda, Tarım ve Orman Bakanlığı ile birlikte stant açan Et ve Süt Kurumu İstanbul Et İşletme Müdürlüğü, işletme faaliyetleri ve ürettiği ürünleri uluslararası ziyaretçilere tanıttı.

Fuarın açılış törenine katılan Ticaret Bakanı Prof. Dr. Ömer Bolat, törenin ardından Et ve Süt Kurumu standını ziyaret etti. Bakan Bolat, Et ve Balık Kurumu markalı ürünlerin tanıtıldığı standta, İstanbul Et İşletme Müdürü Recep Kaya'dan yürütülen çalışmalar hakkında bilgiler aldı.

Katılımcılardan büyük ilgi gören ESK standında, Et ve Süt Kurumu markalı ürünler ikram edildi.



TRABZON VALİSİ AZİZ YILDIRIM'DAN KOMBİNAYA ZİYARET

Trabzon Valisi Aziz Yıldırım, Et ve Süt Kurumu Trabzon Kombina Müdürlüğünü ziyaret etti.

Akçaabat Kaymakamı Yusuf Cankatar'ın da eşlik ettiği ziyarette, Trabzon Kombina Müdürü Hüseyin Altun, kombinanın üretim süreçleri, kapasitesi ve bölge ekonomisine katkıları konularında Vali Yıldırım'a bilgilendirmelerde bulundu.

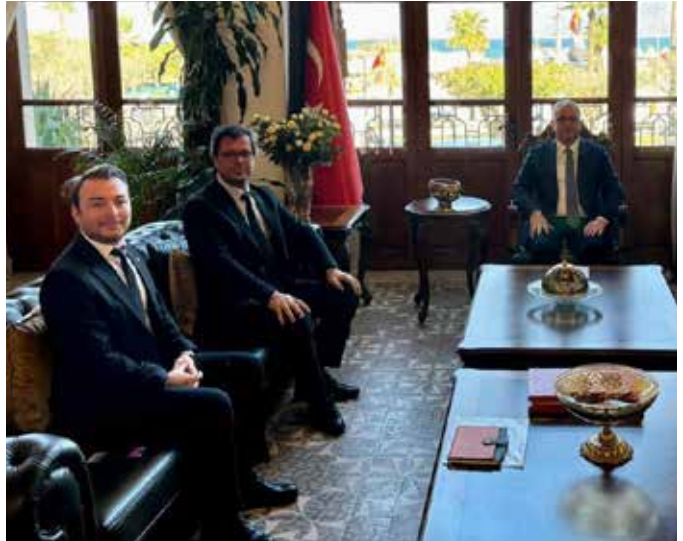
Vali Yıldırım ve Kaymakam Cankatar, kombinadaki yeni görevine başlayan Hüseyin Altun'u tebrik ederek hayırlı olsun dileklerini iletti.



ADANA KOMBİNASINDAN İSKENDERUN KAYMAKAMI MUHAMMET ÖNDER'E ZİYARET

Et ve Süt Kurumu Adana Kombina Müdürü Abdulcelil Göçmez ve beraberindeki heyet, İskenderun Kaymakamı Muhammet Önder'i ziyaret etti.

Ziyaret kapsamında kombina faaliyetleri ve Adana hinterlandında gerçekleştirilen çalışmalar hakkında değerlendirmelerde bulunuldu.





TRABZON KOMBİNA MÜDÜRLÜĞÜNE ZİYARET



Et ve Süt Kurumu Kurumsal Risk ve Performans Değerlendirme Daire Başkanı Aydın Yağız, 26 Aralık tarihinde Trabzon Kombina Müdürlüğünü ziyaret etti.

Beraberinde Özel Büro Şube Müdürü Hakkı Pehlivan ile Trabzon Kombinamızda incelemelerde bulunan Başkan Yağız, Kombina Müdür Yardımcısı Ali Görü'den tesisin faaliyetleri hakkında bilgi aldı.



ERZURUM'DA SEKTÖR DEĞERLENDİRME TOPLANTISI DÜZENLENDİ

Tarım ve Orman Bakanlığı Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile sektör değerlendirme toplantısı, Et ve Süt Kurumu Erzurum Kombina Müdürlüğü'nün ev sahipliğinde düzenlendi.

Toplantıya Kombina Müdürü İsmail Atasever, Erzurum il müdürleri ve bölge müdürleri katıldı.

Sektör toplantısında, Erzurum ili ve ilçelerinde gerçekleştirilen tarım ve hayvancılık faaliyetleri değerlendirildi.



YOZGAT'TAKİ MİNİK MİSAFİRLER, KOMBİNA TESİSLERİNİ RENKLENDİRDİ

Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından yürütülen, Yozgat İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından organize edilen «Lider Çocuk Tarım Kampı» Projesi kapsamında, Hüseyin ve Saffet Coşkun İlkokulu öğrencileri ve öğretmenleri, Et ve Süt Kurumu Yozgat Et ve Süt Kombinası Müdürlüğü'nü ziyaret etti.

Gerçekleştirilen teknik gezide öğrenciler, öğretmenlerinin rehberliğinde ve Kombina Müdür Yardımcısı İsmail Dişli'nin ev sahipliğinde tesislerin üretim alanlarını inceledi. Etkinlik sonunda öğrencilere çeşitli hediyeler takdim edildi.





VETERİNER SAĞLIK BÖLÜMÜ ÖĞRENCİLERİNDEN KOMBİNAMIZA TEKNİK GEZİ



Karadeniz Teknik Üniversitesi Maçka Meslek Yüksekokulu Laborant ve Veteriner Sağlık Bölümü öğrencileri, Et ve Süt Kurumu Trabzon Kombina Müdürlüğüne teknik gezi gerçekleştirdi.

Trabzon Kombina Müdürlüğü yetkilileri eşliğinde yapılan gezide, kombina tesislerinin faaliyet alanları hakkında bilgilendirme yapıldı.



DIYARBAKIR KOMBİNASINDA BELGE YENİLEME TETKİKİ TAMAMLANDI

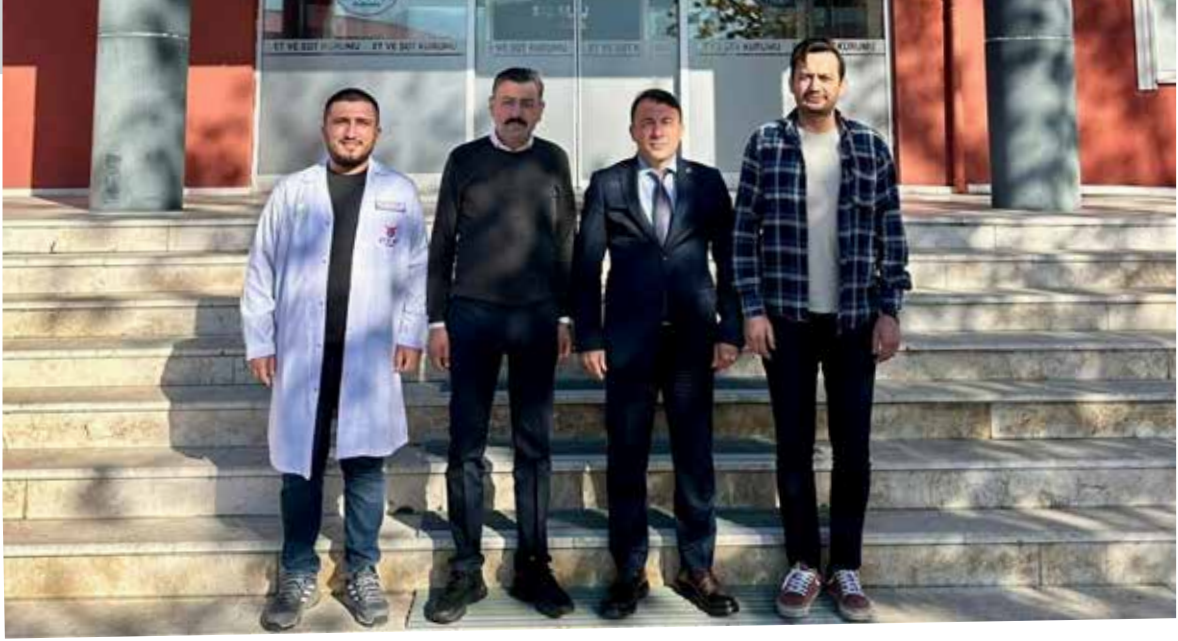
Et ve Süt Kurumu Diyarbakır Kombina Müdürlüğünde uygulanan TSE EN ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi ve TSE EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Sistemi kapsamında 2025 yılı iç kalite tetkik planı çerçevesinde Belge Yenileme Tetkiki, 17-19 Kasım 2025 tarihleri arasında gerçekleştirildi.

Kurumsal Risk ve Performans Değerlendirme Dairesi Başkanlığı ve yetkili firma tarafından yapılan iç tetkiklerin ardından gerçekleştirilen belge tetkiki başarıyla tamamlandı. Yapılan değerlendirmeler sonucunda, kombinanın kalite ve gıda güvenliği standartlarına uygunluğu onaylanarak, belgelerin geçerliliğinin devamına karar verildi.





DENİZLİ İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRÜ MUSTAFA NEVZAT ZAYİM KOMBİNAMIZI ZİYARET ETTİ



Denizli İl Tarım ve Orman Müdürü Mustafa Nevzat Zayım, Et ve Süt Kurumu Denizli Kombina Müdürlüğünü ziyaret etti.

Ziyarete, kombina faaliyetleri ve Denizli hinterlandında gerçekleştirilen çalışmalar hakkında değerlendirmelerde bulunuldu.



ADANA KOMBİNASINDA BELGE YENİLEME TETKİKİ GERÇEKLEŞTİRİLDİ

Et ve Süt Kurumu Adana Kombina Müdürlüğünde uygulanan TSE EN ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi ve TSE EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Sistemi kapsamında 2025 yılı iç kalite tetkik planı çerçevesinde Belge Yenileme Tetkiki, 16-18 Aralık 2025 tarihleri arasında gerçekleştirildi.

Kurumsal Risk ve Performans Değerlendirme Dairesi Başkanlığı ile yetkili firma tarafından yapılan iç tetkiklerin ardından gerçekleştirilen belge tetkiki başarıyla tamamlandı. Yapılan



değerlendirmeler sonucunda, kombinanın kalite ve gıda güvenliği standartlarına uygunluğu onaylanarak belgelerinin geçerliliğinin devamına karar verildi.

TOÇ BİR-SEN, YOZGAT ET VE SÜT KOMBİNAMIZI ZİYARET ETTİ

Toç Bir-Sen Genel Başkanı Hüseyin Öztürk ve beraberindeki heyet, Et ve Süt Kurumu Yozgat Et ve Süt Kombinası Müdürlüğünü ziyaret etti.

Ziyarete Başkan Öztürk ve Kombina Müdürü Selahattin Yasdıman, sendika ve kurum faaliyetleri hakkında görüş alışverişinde bulundu.





TRABZON'DA İNSAN KAYNAKLARI KARİYER KONGRESİ VE FUARI DÜZENLENDİ

Karadeniz Teknik Üniversitesi Kariyer Geliştirme Uygulama ve Araştırma Merkezi tarafından 5-7 Kasım tarihlerinde İnsan Kaynakları Kariyer Kongresi ve Fuarı düzenlendi.

Et ve Süt Kurumu Trabzon Kombina Müdürlüğü, fuara stant açarak katıldı.

Fuarda, Trabzon Kombina Müdür Yardımcısı Ali Görü ve kombina yetkilileri, üniversite öğrencilerine Et ve Süt Kurumunun faaliyetlerini anlatarak kariyer planlaması hakkında bilgilendirmelerde bulundu.



Sektörün önde gelen isimlerinin kariyer planlaması ve insan kaynakları alanındaki güncel gelişmeler üzerine bilgi paylaştığı fuarda, öğrencilere ve diğer katılımcılara, kombinalarda üretilen ürünler ikram edildi.

TÜRKİYE KASAPLAR FEDERASYONUNDAN KOMBİNAMIZA ZİYARET

Türkiye Kasaplar Federasyonu Başkanı Osman Yardımcı ve beraberindeki heyet, Et ve Süt Kurumu Erzurum Kombina Müdürlüğünü ziyaret etti.

Ziyarete Başkan Yardımcı'ya, Kombina Müdürü İsmail Atasever, Erzurum ve hinterlandını kapsayan bölgelerde hayvancılık sektöründe gerçekleşen faaliyetler hakkında bilgilendirmede bulundu.



VAN'DA SEKTÖR DEĞERLENDİRME TOPLANTISI



Tarım ve Orman Bakanlığı Van İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile sektör değerlendirme toplantısı, Et ve Süt Kurumu Van Kombina Müdürlüğü'nün ev sahipliğinde düzenlendi.

Sektör toplantısı kapsamında, Van ili ve ilçelerinde gerçekleştirilen tarım ve hayvancılık faaliyetleri hakkında istişareler yapılarak Bakanlığa bağlı kuruluşların çalışmaları değerlendirildi.

Toplantıya Kombina Müdürü Nesim Baykara, Van il müdürleri ve bölge müdürleri katıldı.

YOZGAT ET VE SÜT KOMBİNASINDA BELGE YENİLEME VE GÖZETİM TETKİKİ

Et ve Süt Kurumu Yozgat Et ve Süt Kombinası Müdürlüğünde uygulanan TSE EN ISO 9001-2015 Kalite Yönetim Sistemi ve TSE EN ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi kapsamında Belge Yenileme ve Gözetim Tetkikleri 03-07 Kasım 2025 tarihleri arasında gerçekleştirildi.

Kurumsal Risk ve Performans Değerlendirme Dairesi Başkanlığı ve yetkili firma tarafından yapılan iç tetkiklerin ardından, gerçekleştirilen gözetim tetkiki başarıyla tamamlandı. Yapılan



değerlendirmeler sonucunda, kombinanın kalite ve gıda güvenliği standartlarına uygunluğu onaylanarak belgelerinin geçerliliğinin devamına karar verildi.



COĞRAFI İŞARETLİ ET VE SÜT ÜRÜNLERİ



Gaziantep

Türkiye'nin güneydoğusunda yer alan Gaziantep, birçok medeniyete ev sahipliği yapmış bir kültür mozağıdır.

2015 yılında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamında "Gastronomi Şehri" olarak ülkemizi uluslararası düzeyde tescillendirmiştir. Şehir için yemek kültürel bir aktarımdır. Dünyanın sayılı Gastronomi şehirlerinden olan

Gaziantep'in en bilinen lezzetlerinden biri incecik hamuru ve zırla çekilmiş kıyması ile ünlü lahmacundur.

Türkiye'de marka, patent ve coğrafi işaretlerle geleneksel adların korunmasını düzenleyen 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında Gaziantep Lahmacunu, 20 Kasım 2017 tarihinde coğrafi işaret olarak resmen tescil edilmiştir.

Önemli ticaret yolları üzerinde bulunan Gaziantep, stratejik konumunu sanayi ve ticaret ile birleştirerek bölgenin önemli ekonomik güce sahip şehri olmuştur. Gaziantep için ticaret köklü bir kültürdür.

Gaziantep dinamik yapısı ile Türkiye ekonomisinin merkezlerinden biridir.

GAZİANTEP LAHMACUNU

Tescil No	: 236
Tescil Tarihi	: 20.11.2017
Başvuru No	: C 2017/021
Başvuru Tarihi	: 31.03.2017
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Başvuru Sahibi	: Gaziantep Ticaret Borsası
Coğrafi İşaretin Adı	: Lahmacun / Yemekler ve Çorbalar

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri

Lahmacun, açılmış hamurun üzerine kıyma, maydanoz, soğan, sarımsak ve çeşitli baharatlarla hazırlanan malzeme sürüldükten sonra taş fırınlarda pişirilerek hazırlanır. Çok eski bir Anadolu yiyeceği olan Lahmacun, 17. yüzyılda Evliya Çelebi tarafından yazılan Seyahatname'de lahm-ı acınlı börek olarak geçer. Arapça et ve hamur anlamına gelen lahm ve ajin kelimelerinden türemiş olsa da ülkemizde yaklaşık 300 yıldır tüketilen bir yiyecektir.

Gaziantep'te lahmacun günlük yemeklerde, törenlerde, cenazelerde ve pikniklerde sıklıkla tüketilir. Gaziantep Lahmacunu içeriğinde kullanılan malzemeler ve sunum açısından diğer lahmacunlardan ayrılır. Gaziantep lahmacununda zırh ile çekilen kuzu kıyma, sarımsak, maydanoz, biber ve çeşitli baharatlar kullanılır. Diğer lahmacun çeşitlerinden farklı olarak soğan içermez. Lahmacun için uygulanan TSE K 199 standardına göre lahmacun % 35 oranında kıyma içermelidir; ancak Antep Lahmacununda %55-60 oranında kıyma bulunmalıdır. Gaziantep Lahmacunu taş fırında pişmelidir. Bunun yanı sıra üzerine közlenmiş ve soyulmuş bir adet patlıcan konarak servis edilir.

Üretim Metodu: Etin Hazırlanması

Antep Lahmacunu için 12-14 aylık erkek kuzu eti tercih edilir. Kesimi yapılan kuzu karkasları 1-2 gün dinlendirildikten sonra parçalama işlemine tabi tutulur. Antep Lahmacunu için kuzu etinin döş ve kaburga kısımları kullanılır. Kullanılacak olan etin yağ oranı %20-24 civarında olmalıdır. Kuzu etlerinin sinir kısımları ayrılır ve 8-10 cm büyüklüğünde parçalara ayrılır. Antep

Lahmacunun için kullanılan etin, kıyma hâline getirilmesi için kıyma makinesi kesinlikle kullanılmaz. Zırh olarak tabir edilen bir bıçak (sadır) ile parçalama işlemi dikkatli bir şekilde elle yapılır. Bu aşamada 1 kg et için ortalama 18-20 gram tuz ilave edilir. İlave edilen tuz etin parçalanmasını kolaylaştırır. Böylece et kıyma makinesinde çekildiği gibi ezilmez.

Hamurun Üretilmesi

Lahmacun hamurunda, pidelik türden özel amaçlı un kullanılmalıdır. Lahmacun yapılacak unlar üretim sonrasında 10-15 gün depoda bekletilmiş olmalıdır. Un önce elenir daha sonra yoğurma kabına alınır. Usta tarafından öngörülen miktarda su eklenerek düzgün beyaz bir hamur elde edilir. Ardından 100 kg hamur için kütlece % 0,5-1,0 ekmeç mayası, kütlece %0,75-0,90 arasında tuz ilave edilir. Elde edilen hamur iyice yoğrulur 30 dakika mayalanması için beklenir. Yoğurma işlemi tamamlanan ve 30 dakika kadar dinlendirilen hamur aynı gün içerisinde, yaklaşık olarak 100'er gram olacak şekilde kesilerek lahmacun yapmaya hazır hâle getirilir.

Harcın Hazırlanması

Antep Lahmacunu üretiminde kullanılan ürünler mevsimsel olarak farklılık göstermektedir. Önceki basamakta hazırlanan kıymaya ek olarak biber, maydanoz, domates, sarımsak ve baharatlar harç malzemesine eklenir. Biber olarak kış mevsimi dışındaki mevsimlerde öncelikli olarak Antep Biberi gibi Gaziantep'te yetişen biber çeşitleri kullanılır, kışın ise bu biber çeşitleri yerine aynı miktarda biber salçası kullanılır. Belirtilen miktarlarda biber, domates, sarımsak ve maydanoz zırh kullanılarak parçalanır. Karabiber ve kırmızı pul biber gibi çeşitli baharatlar isteğe bağlı olarak eklenir. Tüm bileşenler kıyma ile karıştırılır. Karışım yapılırken 100 kilogram

lahmacun harcı için 5-10 gram tuz ilave edilerek karıştırılır.

Antep Lahmacunu Hazırlanması

100 gram olarak ayrılan her bir hamur parçasından 2 adet lahmacun elde edilir. Lahmacuna yapılacak hamur parçası tezgâh üzerine alınır. Yapışmaması için tezgâh üzerine bir miktar un serpilir. Düzgün bir oklava ya da merdane ile hamur 3 mm kalınlıkta olacak şekilde açılır. Hamur açıldığında yırtılmamalı ve yüzeyi düzgün, homojen bir dağılım göstermelidir. Daha önce hazırlanmış lahmacun karışımı açılmış hamurun üzerine düzgün bir şekilde serilmelidir. 50-55 gram büyüklüğünde lahmacun hamuruna 90-100 gram arasında harç malzemesi eklenir. Harç malzemesi ile hamur yüzeyi boşluk kalmayacak şekilde birleştirilmelidir. Lahmacun pişmeye hazır hâle gelmiştir.

Antep Lahmacunu Pişirilmesi

Hazırlanmış lahmacun pişirme yapılmak üzere taş fırınlara kürek yardımıyla konur. Kullanılan fırınlar orijinal taş fırın olabileceği gibi doğalgaz entegre edilmiş taş fırınlarda kullanılabilir. Fırında sıcaklığı 300 - 350°C arasında olmalıdır. Pişirme süresi 3 ile 4 dakikadır. Pişirme süresinde lahmacun ustası tarafından hamurun eşit pişmesini sağlamak için pişen ürünün yerini kontrol edebilir değiştirebilir. Pişme işlemi tamamlandıktan sonra lahmacun tüketime hazır hâle gelmiştir. Sıcak olarak servis edilir. Ayrar ve çeşitli yeşillikler ile servis edilebilir. Közlenmiş patlıcan üzerine konularak servis edilmesi yöreye özgüdür.

50 gram hamur için Antep Lahmacunun şekli ve boyutları:

- Kısa kenar uzunluğu 20-22 cm (+/- % 5),
- Uzun kenar uzunluğu 34-36 cm (+/- % 5),
- Lahmacun hamuru kalınlığı 3 mm'dir.

* KAYMAK: Coğrafi İşareti Et ve Süt Ürünleri, ESK Yayıncıları



GIDA VE BESLENME

Süleyman DÜNDAR
Uzman Veteriner Hekim

BALIK VE *Hayatın İki Mucizesi* YUMURTA

Biri denizlerin zekâ kaynağı, diğeri yaşamın özünü barındıran küçük bir mucize. Bu iki besin, her yaşta insan için beyin, kalp, kas ve bağışıklık sağlığının temel taşlarını oluşturur.

Çocuklarda Balık ve Yumurtanın Önemi

Balık: Zekâ, Görme ve Büyüme Desteği

Balık, çocukların zihinsel gelişimi için vazgeçilmezdir. İçeriğindeki omega-3 yağ asitleri (DHA ve EPA), beyin hücrelerinin gelişimini hızlandırır; hafıza, dikkat ve öğrenme kapasitesini artırır. Ayrıca D vitamini, çinko ve selenyum sayesinde bağışıklık sistemini güçlendirir. Balık tüketen çocuklar, hem fiziksel hem de bilişsel olarak daha sağlıklı büyür.

Haftada 1-2 kez hamsi, sardalya veya alabalık gibi cıva oranı düşük balıkların tüketimi önerilir.

Yumurta: Küçük Ama Güçlü Bir Kahraman

Yumurta, "tam protein" içeriği sayesinde çocukların kas, doku ve hücre gelişiminde büyük rol oynar. Beyin gelişimini destekleyen kolin maddesi, hafızayı güçlendirir ve öğrenmeyi kolaylaştırır. Ayrıca A, D, B12 vitaminleri, çinko ve lutein gibi bileşenlerle bağışıklığı ve göz sağlığını korur.

Alerjisi yoksa günde 1 yumurta çocuklar için idealdir.





Gebelik Döneminde Balık ve Yumurtanın Önemi

Balık: Anne Karnındaki Zekânın Temeli

Gebelikte balık, bebeğin beyin ve göz gelişimi için hayati öneme sahiptir. Omega-3 yağ asitleri, sinir sistemi ve retina gelişimini destekler; erken doğum riskini azaltır. Ayrıca annenin kalp sağlığını korur ve doğum sonrası depresyon riskini düşürür.

Somon, sardalya, hamsi gibi cıva oranı düşük balıklar haftada 1-2 kez tüketilmelidir.

Yumurta: Bebeğin Hücre İnşaatçısı

Yumurtadaki protein ve kolin, bebeğin beyin ve sinir sistemi gelişiminde temel rol oynar. Ayrıca B12 vitamini ve demir, annenin kan değerlerini korur ve kansızlığı önler. Bu dönemde yumurta, hem anne hem bebek için tam bir besin deposudur.

Her gün 1 haşlanmış yumurta idealdir; çiğ veya az pişmiş tüketimden kaçınılmalıdır.

Sporcu Beslenmesinde Balık ve Yumurta

Balık: Kas Onarımı ve Toparlanmanın Gizli Kahramanı

Balıktaki yüksek kaliteli protein, antrenman sonrası kas onarımını hızlandırır. Ayrıca omega-3 yağ asitleri, egzersiz sonrası oluşan iltihapları azaltır; kas ağrısını hafifletir. Düşük yağ oranı sayesinde enerji dengesini korur, dayanıklılığı artırır.

Antrenman yapan bireyler haftada 2-3 kez balık tüketmelidir.

Yumurta: Kas Yapımının Altın Standardı

Yumurta, sporcular için en verimli protein kaynağıdır. İçeriğindeki lösin amino asidi, kas sentezini hızlandırır. Ayrıca B12, D vitamini ve kolin, kas fonksiyonlarını, enerji üretimini ve sinir-kas iletişimini destekler.

Günde 2-3 yumurta, antrenman sonrası kas kazanımını destekler.

Genel Yetişkin Sağlığında Balık ve Yumurta

Balık: Uzun Yaşam ve Güçlü Kalbin Sırrı

Balık, kolesterol dengesini düzenleyerek kalp-damar hastalıklarına karşı koruma sağlar. Düzenli tüketimi, Alzheimer ve depresyon riskini azaltır. Ayrıca cilt elastikiyetini artırır, eklem ağrılarını hafifletir ve yaşlanmayı yavaşlatır.

Haftada 2-3 porsiyon balık, kalp ve beyin sağlığı için yeterlidir.

Yumurta: Günlük Enerjinin ve Bağışıklığın Anahtarı

Yumurtadaki tam protein, yaşla birlikte azalan kas kütlelerini korur. Kolin hafızayı güçlendirir, lutein ve zeaksantin göz sağlığını destekler. Kolesterol konusundaki eski endişeler artık geçerli değil; araştırmalar, yumurtanın kalp sağlığını olumsuz etkilemediğini göstermektedir.

Günde 1-2 yumurta, dengeli bir beslenme planının parçası olabilir.

Sonuç

Balık ve yumurta, birlikte tüketildiğinde doğanın sunduğu en güçlü besin sinerjilerinden birini oluşturur.

Beyni besler, kalbi korur, kasları güçlendirir, bağışıklığı destekler, yaşlanmayı geciktirir.

Kısacası: “Haftada birkaç balık, her gün bir yumurta-uzun ve sağlıklı bir hayatın en sade formülü.”

Kaynakça

Diary of a Foodie (WHO). (2020). Healthy Diet Fact Sheet.
Global Nutrition Report (GNI). (2021). – Fish and Human Nutrition Report.
Harvard T. H. (2022). Chan School of Public Health – The Nutrition Source Eggs and Health.
Cahill, P. C. (2017). Omega-3 fatty acids and inflammatory processes: from molecules to man. *Biochemical Society Transactions*.
Wahlberg, K. E. ve Fagan, V. L. (2017). Usual choline intakes are associated with egg and protein food consumption in the United States. *Nutrients*.
Diaz, C. M. ve Fernandez, M. L. (2018). Dietary cholesterol, serum lipids, and heart disease: Are eggs working for or against your health?



PERSONELDEN

Fatma GÖKMEN
Başuzman

ANADOLU'DA KIRSAL YAŞAM BİR ZAMANLARIN HİKÂYESİ VE BUGÜNÜN İZLERİ

Anadolu'nun kırsal yaşamı, geçmişten bugüne hayatımızın her aşamasına dokunmuş, izlerini bırakmıştır. Günümüz orta yaş ve üzerindeki şehir insanları, ya bu yaşamı doğrudan deneyimlemiş ya da anne ve babalarının, köydeki hayatlarının arasında geçmişe dair sayısız hikâye dinlemiştir.

Ancak, 21. yüzyılın yüksek binalarla donanmış, betonlaşmış kentlerinde dünyaya gelen yeni nesil için kırsal yaşam kavramı giderek daha da uzak bir hatıra dönüşmektedir. Şehirlerin genişleyen sınırları, kırsalın daralan ufku adeta içine çeker.

Bu kareler yalnızca geçmişin izlerini taşımakla kalmaz, aynı zamanda bugünün insanına, kaybolan bir değerler sistemine, geleneksel emeğin ve sabrın önemine dair güçlü bir hatırlatma işlevi görür. Pazarda ya da market raflarında gördüğümüz ürünlerin arkasında, Anadolu insanının alın teriyle yoğrulmuş,

emek dolu bir hikâyesi vardır. O anları ölümsüzleştiren kareler, bir peynirin, bir yoğurdun ya da bir ekmeğin ardında saklı emeği, sabrı ve sevgiyi bizlere hatırlatır.

Bu karelerde, kırsal Anadolu'nun yaşamını sadece bir hatıra olarak değil, bir kültürün, bir yaşam biçiminin,

emekle şekillenmiş bir toplum düzeninin izlerini görmekteyiz. Anadolu'nun tarım, hayvancılık ve el sanatlarıyla şekillenen bu kırsal yaşam, aynı zamanda bir sabır, bir çaba, bir dayanışma öyküsüdür. Emeğin bir öyküsü, doğanın hızıyla şekillenen bir yaşamın, zamanla yoğrulmuş derin izleridir.







Bir lokmanın ya da bir yudum sütün arkasındaki uzun süreli çaba, Anadolu insanının sabrını ve sevgisini yansıtır. Bir çocuğun ellerindeki tereyağı, bir annenin sabah güneşiyle uyanıp süt sağarken duyduğu huzur, bir çiftçinin tarlasını sularken hissettiği minnettarlık, bu topraklardan gelen her şeyin değerini bir kez daha anlamamıza olanak tanır.

Günümüz tüketim toplumunda, birkaç dakikada tüketilen bir lokmanın, aslında aylarca süren bir emeğin ürünü olduğunu unutuyoruz. Bu kareler, bizlere bu gerçeği hatırlatıyor: Her bir ürün, bir zamanların öyküsüdür; emek, sabır ve sevgiyle işlenmiş bir hatıradır.





ENDÜSTRİ VE YAŞAM

Timur YALIN

*Destek Hizmetleri Daire Başkanlığı
İnşaat Proje ve Bakım Onarım Müdürü*

ÜRETİM VERİMLİLİĞİ VE BAKIM TÜRLERİ REAKTİF BAKIMIN YERİ VE ÖNEMİ



Üretim ekosisteminin küreselleşmesi ile artan rekabet koşulları, endüstride akıllı fabrikalara duyulan talebi gün geçtikçe artırmaktadır. Bu durum, büyük bir zorluğu beraberinde getirerek imalat sektörünü bir sonraki adım olan tahmine dayalı üretime zorlamaktadır. Dolayısıyla üreticiler, daha rekabetçi hâle gelebilmek için verimliliklerini ve üretkenliklerini artırmalıdır. Bunun için gelişmiş

analitik yaklaşımları benimsemeleri gerekmektedir. Nesnelerin İnterneti (Internet of Things: IoT), sistematik olarak veri toplamak, depolamak ve bu veriyi analiz ederek anlamlandırmak için kullanılmaktadır. Toplanan büyük veri, analitik yöntemler vasıtasıyla yorumlanarak eski sorunlara yeni bakış açıları getirmeye ve tamamen yeni araştırma alanlarına olanak tanır.





Arızı (Reaktif) bakım, temelde “bozulana kadar çalıştır” mantığıyla uygulanan bir bakım yöntemidir. Ekipman bozulana kadar kullanılır, bozulduktan sonra ise teknik personelin bilgi ve becerisi ölçüsünde tamir edilir. Teknik elemanın tamir edemeyeceği durumlarda ekipman servisi ile görüşülerek arıza giderilmeye çalışılır. Ancak ekipmanların zamansız bozulmaları, ürün maliyetlerinde artışa neden olur. Çünkü ekipmanın tamiri için geçen sürede üretim kayıpları meydana gelir. Ayrıca bozulan ekipmanlar, birlikte çalıştığı diğer parçalara da zarar verebilir. Üretim hattında makinenin işlem yaptığı andaki parçaya zarar vererek o parçayı kullanılmaz hâle getirebilir. Ekipmanlara gerektiği şekilde bakım yapılmadığı için ekipman bozuluncaya kadar geçen sürede daha fazla enerji tüketimi gerçekleşecektir.

Reaktif bakım biraz ihmal edici görünse de bazı makinelerde yaygındır. Bir makinenin parçası düşük bir başarısızlık riskine sahipse ve başarısızlık maliyeti çok yüksek değilse, uzmanlar yalnızca reaktif bakımlara güvenmeyi önerebilir.

Örneğin, otomobillerin yağ değişimleri periyodik olarak 10.000 km’de bir yapılır ve çoğu otomobilin triger kayışlarını yaklaşık 150.000 km sonra değiştirilir. Bununla birlikte, araç sahipleri reaktif bakım için daha fazla para harcama eğilimindedir. Bir otomobilin bileşeni sorunlara neden olduğunda, mal sahipleri tipik olarak reaktif bakımın bir şekli olarak sadece hatalı parçayı değiştirirler.

Uçaklara önemli miktarda önleyici bakım yapılır. Uçuş sırasında ortaya çıkabilecek sorunların çözülmesi imkânsız olduğundan, şirketler rutin denetimlerin bu sorunları ortaya çıkarmasını sağlamak için önemli miktarda para yatırır. Bununla birlikte, reaktif bakım çoğu kişinin düşündüğünden daha yaygındır. Aviyonik (hava araçlarında kullanılan elektronik sistemlerdir; uçaklar, yapay uydular ve uzay araçlarının elektronik sistemleri için kullanılan bir terimdir) ekipmanlarda, özellikle de düzenli olarak arıza meydana geliyorrsa reaktif bakım yöntemine başvurulabilir.





Reaktif bakım şu durumlarda uygulanır:

- 1- Bir parça tamamen arızalanmış ve makineyi durdurmuş ise,**
- 2- Rutin kontroller esnasında bir parçada arızaya yol açabilecek aşınma tespit edildiğinde,**
- 3- Arızalanacağını bildiğiniz ve değiştirilmesi fazla zaman almayan, fakat düşük maliyetli bir parçanın arızalanması durumunda,**
- 4- Büyük tesislerde varlıklar ve makinelerin bakımını yönetmek zorlayıcı olabilir. Doğru araçlar olmadan bu süreç, hem zaman alıcı hem de zorlu bir hâle gelir. Ancak, doğru bakımın üretim, güvenlik ve genel sonuçlar üzerindeki etkisi göz önünde bulundurulduğunda, tesisinizdeki bakım verilerini yönetmek için kapsamlı bir çözüme sahip olmak büyük önem taşır. Bu noktada, aşağıdaki unsurları göz önünde bulundurmanız faydalı olacaktır:**

Verimlilik

Belgeler eksik olduğunda kayıtları aramak ya da süreçleri yeniden tekrarlamak için ne kadar zaman harcıyorsunuz? Tüm bakım kayıtlarınızın merkezi bir konumda olması ve her yerden erişilebilir olması, garantiler veya bakım kayıtları gibi hayati bilgileri aramak için zaman kaybetmemeniz anlamına gelir.

Maliyet

Gereksiz kesintiler veya tekrarlanan arızalar gibi sorunlar size ne kadar maliyet oluşturuyor? Doğru bakım ve daha iyi izleme ile engelleyebileceğiniz sorunları çözmek için işletmeniz ne kadar para harcıyor?

İzleme

Tüm bakım verilerinize tek bir yerden erişmek, olası sorunları vurgulamanıza, kaynakları gerekli alanlara yönlendirmenize, arıza süresini azaltmak, varlık ve makine ömrünü uzatmak için bakım programlarını güncellenenize yardımcı olacaktır.

Envanter

Bir envanter kontrol yazılımı, envanter sorunlarını azaltmanıza veya ortadan kaldırmanıza ve hem zamandan hem de paradan tasarruf etmenize yardımcı olacaktır.

Bakım çeşitleri içerisinde işletmeler kendilerine uygun olan bir programı seçmelidirler. Reaktif bakım türü aslında palyatif bakımın bir üst versiyonudur. Genelde tıpta kullanılan bu terimi Vikipedi şöyle açıklamaktadır:

Palyatif bakım, yaşamı kısıtlayıcı hastalıkları olan bireyler için özel tıbbi ve hemşirelik bakımını içeren disiplinlerarası bir yaklaşımdır. Bu bakım, hastalığın her aşamasında belirtiler, ağrı, fiziksel ve biyolojik stresin hafifletilmesine odaklanır.

BAKIM VE VERİMLİLİK

Bakım ekibinin, belirli bir standart çaba ile arıza hâlindeki atıl zamanı minimuma indirmesi gerekir.

Maliyet açısından, bakımın verimli sayılabilmesi için yapılan harcamaların, önceden bütçede ayrılan malzeme ve bakım giderleri sınırını aşmaması gerekir. Arızaların zamanında önlenmesi, bakım ekipmanı, maliyetle ilgili bütün faktörlerin belirli ölçülerde gerçekleşmesi hâlinde mümkün olur.

Verimliliği artırmak için sürekli bir değerlendirme ile yönetim ve yönlendirme arasında bir denge kurulmalıdır. Üretim sistemi büyüdükçe bakımın önemi daha da artar. Tesislerde makine ve ekipmanlar, üretimin yapısına bağlı olarak farklı çalışma düzenleri gösterir. Bu ise arıza durumunda üretimi farklı şekillerde etkileyebilir.

Makine-teçhizatın çalışma düzenlerine bağlı olarak arızaların üretime etkileri dikkate alınmalıdır:

1- Tek Çalışan Makine

2- Grup Hâlinde Çalışan Makineler

3- Komple Tesisler



Bakım faaliyetlerinin zamanında yapılamaması, verimlilik, üretim akışı ve maliyetler üzerinde bazı olumsuz etkiler yaratır. Bu etkilerden bazıları aşağıda sıralanmıştır:

- 1-Makinelerin ve bunları çalıştıran işçilerin boş kalması.
- 2-Dolaylı işçilik ve üretim maliyetlerinin artması.
- 3-Satışlarda düşüş ve müşteri talebinin karşılanamaması.
- 4-Arızanın meydana geldiği üniteden dolayı boş kalan diğer üniteler.
- 5-Kalitenin düşmesi, ıskarta oranının artması.
- 6-Siparişlerin zamanında teslim edilememesi nedeniyle müşteriye ödenen tazminatlar.
- 7-Eksik bakım yüzünden arıza oranının artması.



BAKIM VE KALİTE

Üretim sistemlerinde bakım ve kalite kontrol politikaları birbirinden bağımsız olarak belirlenir. Ne kadar çok koruyucu bakım yapılırsa üretim sisteminin kontrol altında olma ihtimali o kadar yüksek olur. Bunun sonucunda kalite kontrol uygulamaları daha az olur. Diğer durumda ise kalite kontrol uygulamaları aracılığıyla hatalı parçaların ortaya çıkarılması, üretim sürecinin kontrol dışında olduğunu gösterir. Bu nedenle, süreç denetimi ve bunun ardından bakım işlemlerinin göz önüne alınması gerekir. Bu, mantıksal olarak, kalite kontrol ve bakım politikalarının birbirlerini etkilediği anlamına gelir. Toplam verimli bakım kavramında, kalite geliştirme süreçleri ile bakım ve üretim fonksiyonları birleştirilmiştir. Böyle bir organizasyonda bakımın diğer avantajları yanında, yüksek kalite düzeyine de ulaşıldığı görülmüştür. Çalışanların kendi yetki ve sorumluluk alanlarında yönetime katılmalarının, tam zamanında üretim ve kalite yönetim programlarına önemli destek sağladığı fark edilmiştir.



SEKTÖREL

YEŞİL

TEKNOLOJİ VE NADİR ELEMENTLER

Enerji, günümüz sanayi ve tüketim uygarlığının, dolayısıyla medeniyetin kalbidir. Enerji olmadan hareket olmaz. 18. yüzyıla kadar enerjinin neredeyse tamamı bitkiler, tezek, yağlar, odun ve benzeri geleneksel tarımsal atıklardan elde edilirken, daha sonra kömür, petrol ve doğalgazın da dâhil olması ile birlikte atmosferde yüksek miktarda karbondioksit birikmeye başladı. Atmosferin buna verdiği tepki ise küresel ısınma, orman yangınları ve kuraklıkla birlikte aşırı yağış şeklinde kendini gösteren iklim krizi oldu. Fosil yakıtların kullanımına derhal son verilerek yenilenebilir enerjiye geçmek tartışmasız tek çare. Ancak, fosil yakıtların hemen terk edilmesi yerine, yeşil enerji teknolojileri ekonomik olarak yaygınlaşınca kadar yenilenebilir enerji ile petrol ve türevi kaynakların birlikte kullanılmasını, kontrollü ve kademeli bir geçişi savunan, daha çok çıkar gruplarından oluşan bir kesim de mevcut.

Halil YILDIZ

İş Sağlığı ve Güvenliği Uzmanı



Yenilenebilir enerjilerin ve sürdürülebilir teknolojilerin karşılığı olarak kullanılan yeşil teknoloji terimi, akademik çevrelerde, politika belgelerinde ve kamuoyunda yaygın biçimde kabul gördü. Zaman zaman, temiz teknoloji, çevre dostu teknoloji gibi kullanımlar da aynı şeyi ifade etmektedir. Yeşil teknoloji, enerji üretiminden atık yönetimine, ulaşım sistemlerinden bina tasarımına kadar birçok alanda çevre dostu uygulamaları kapsayan teknolojilerdir. Temel amacı, insan faaliyetlerinin doğaya olan zararını azaltmak ve uzun vadede çevresel dengeyi korumaktır. Yeşil teknoloji, sadece yenilenebilir enerji kaynaklarından ibaret değildir. Neredeyse sıfır kirlilik ile eş değer sayılan dijital dünya da yeşil teknolojinin bir parçasıdır.

A t m o s f e r i m i z d e k i karbondioksit yoğunluğu Sanayi Devrimi'nden önceki miktarın neredeyse iki katına ulaştı. Biriken aşırı miktarda karbon gezegen üzerinde gittikçe daha fazla ısı tutmaya başladı. Bunun baş sorumluları ise, fosil yakıtlar (petrol, doğalgaz, kömür, biyoenerji) ile nüfus artışına bağlı olarak her yıl yaklaşık Portekiz'in yüzölçümüne eşit orman kaybı gösteriliyor. Bugün dünyada kullanılan enerjinin % 80'ini fosil yakıtlardan karşılıyoruz. %20'lik kısım ise rüzgâr enerjisi, güneş enerjisi, sınırlı bir kaynak olan hidroelektrik santralleri ve fosil yakıt olmadığı gibi yenilenebilir de olmayan,

güvenilirliği tartışmalı nükleer santrallerden oluşmaktadır.

Bu yazı, günümüzde kullanılan sadece "yeşil" olanı değil, tüm yeni teknoloji ürünü araçların ve nadir elementlere bağımlı yenilenebilir enerji sistemlerinin çözmesi gereken sorunları ve çıkmazları üzerinedir. Tarihte insanlığın kullandığı temel enerji kaynaklarında üç defa köklü dönüşüm yaşandı. 19. yüzyılda kömürden elde edilen enerji ile hayatımıza dâhil olan buhar türbinleri, lokomotifler, okyanusları aşan gemiler ilk Sanayi Devrimi'ni başlattı. 20. yüzyılda ikinci Sanayi Devrimi'ni yaratan bu defa petrol ve türevleri oldu. İçten yanmalı motorların kullanılmasını sağlayan yeni teknoloji ürünü taşıtlar, gemiler ve uçakların icadı, kömürden biraz daha temiz yeni bir enerji kaynağı petrol sayesinde olmuş, her iki enerji kaynağının birlikte kullanımı sonucu karbon esaslı enerjilerin atmosferdeki tahribatı gezegendeki iklim dengesini tamamıyla değiştirmeye başlamıştır.

Üçüncü enerji dönüşümü ise fosil yakıtların neden olduğu iklimsel altüst oluştan duyulan endişeye bir yanıt olarak, daha temiz olmasıyla bilinen rüzgâr türbinleri, güneş panelleri ve üretilen enerjinin elektrikli araçlarda kullanabilmek için bataryaların geliştirilmesiyle başladı. Ancak hangi yeşil teknoloji olursa olsun hepsi de toprağı kazıp yere bir çukur açmakla başlıyor işe.



Maden çıkarmak için sadece ABD'de bir yılda kullanılan patlayıcıların toplam gücü Hiroşima'ya atılan atom bombasının on katından fazla olduğu hesaplanmaktadır. Petrole bağımlılık yerine başka bir bağımlılık, nadir metallere bağımlılığı koyuyoruz. Üstelik nadir metaller de bu yazıda biraz daha yakından üzerinde duracağımız fosil yakıtlar gibi sınırlı bir kaynaktır.

Nadir elementler

Dijital teknoloji bileşenleri olarak bilgisayarlar, cep telefonları, mikroişlemciler, fiber optik kablolar, veri merkezleri, yapay zeka uygulamaları, uzay teknolojisi, yüksek hızlı trenler, insansız hava araçları, savaş uçakları, elektrikli araçlar, entegre devreler, rüzgar enerjisi, güneş enerjisi ve sayılan tüm teknolojileri destekleyen altyapıların üretimi ve işletilmesi topraktan elde edilen nadir elementler sayesinde mümkündür. Bazıları çok nadir olan bu elementler, gezegenimizin milyarlarca yıl süren jeolojik etkinliği ile oluşmuşlardır.

Nadir elementler terimi, farklı bağlamlarda farklı anlamlara gelebilir. Bu nedenle tek ve evrensel olarak üzerinde uzlaşılan bir nadir element listesi yoktur. Ancak, bazı genel kategorilerde bilimsel ve endüstriyel çevrelerde kabul görmüş nadir elementlerden

bahsedilebilir. Avrupa Birliği ve ABD'de, stratejik önemi yüksek ve doğada az bulunan, dolayısıyla hem elde edilmesi zor hem de tükenme riski taşıyan elementler kritik element olarak kabul edilmektedir.

Bu elementler; Antimon, Berilyum, Kobalt, Grafit, Lityum, Magnezyum, Nikel, Platin, Rutenyum, Paladyum, Osmiyum, İridyum, Renyum, Germanyum, İndiyum, Tantal, Tellür, Sezyum, Gümüş ile nadir toprak elementleri olarak sınıflandırılan metallerdir (Lantan, Seryum, Prosedim, Neodim, Samaryum, Gadolinyum, Terbiyum, Disprosyum, Holmiyum, Erbiyum, Tulyum, İterbiyum, Lutesyum).

Uzak diyarlardan gelen varlıkları andıran ve geçmişte sadece periyodik cetvelde isimlerine rastladığımız nadir elementlere gittikçe daha fazla bağımlı olmaya başladık ve biz farkında olmasak da günlük olarak kullandığımız ürünlerin ve tüm ileri teknoloji araçların tam merkezinde yer alıyorlar. Cep telefonlarında; lityum, kobalt, indiyum, lantan, terbiyum, gadolinyum, brom, nikel, gümüş, antimon; elektrikli otomobillerde; disprosyum, neodimyum, lityum, kobalt, nikel; savaş uçaklarında; titan, grafit, germanyum, berilyum, disprosyum, indiyum, kobalt, niyobyum, kadmiyum, altın, lityum, itriyum, bazı alanlarda kullanılan nadir ya da kritik element örnekleridir.

Bugün için sınırsız görülen elementler gerçekten sınırsız mı?

Demir, alüminyum, bakır, silisyum, kalsiyum gibi bazı elementler doğada her ne kadar bol bulunsun da ekonomik olarak çıkartılabilir rezervlerin sınırlı olması, artan tüketim oranı gibi nedenlerle, uzun vadede bu elementlerde de kıtlık baskısı oluşacağını şimdiden söylemek mümkün. Doğada bol bulunan elementlerden döngüsel olarak kendini yenileme özelliğine sahip olan oksijen, azot, karbon, hidrojen ve kükürt dışındaki elementler uzun veya orta vadede tükenme eğiliminde olacaktır. Kıtlık baskısı, yeşil teknolojinin kullandığı nadir elementlerde daha fazladır.

Teknolojik gelişmeler, metallerin kullanım alanlarını da değiştirmektedir. İleride hangi metallerin daha değerli hâle geleceğini şimdiden kestirmek kolay değil. Tarihte değersiz gibi görülen, ancak günümüzde olağanüstü özellikleri nedeniyle çok fazla üretildiği ve tüketildiği için kaynak sıkıntısı yaşanan elementler olduğu gibi bunun tam aksine, daha önce değerli iken günümüzde bu değerini koruyamayan elementler de vardır.

Daha önce değer taşımayan ancak günümüzde değer kazanan bazı Metaller

Uranyum: 1800'lerde sadece cam ve seramik boyası yapımıyla sınırlı kullanıma sahipken, günümüzde nükleer enerjinin kalbinde yer alarak stratejik önem kazandı.

Lityum: Hafif bir metal ama eskiden çok az işe yarıyordu. Günümüzde lityum-iyon pillerin vazgeçilmez ana maddesi olup, beyaz altın olarak isimlendiriliyor.

Neodimyum: 20. yüzyıl ortasına kadar çok az tanınıyordu. Güçlü mıknatıs özelliği ile rüzgâr enerjisi başta olmak üzere elektrik motorlarında dönüşüm sağladı.

Galyum: Yumuşak bir metal olup, başta sadece koleksiyon amaçlı bulundurulmakta iken, LED teknolojisi, güneş enerjisi, yarı iletkenlerin imalatında yüksek talep görmektedir.

Tantal: Eskiden kullanımı hiç yoktu. Günümüzde ise yüksek kapasiteli kondansatörlerde, ısıya ve korozyona dayanıklı olması sayesinde elektronik cihazların kalbinde yer alıyor.

Bor: Savunma sanayi, cam, seramik ve tarım sektöründe gittikçe genişleyen bir stratejik ve endüstriyel değer kazandı. Dünya rezervlerinin %70'ine yakın bölümü Türkiye'dedir.



İkinci Gruba Giren, Yeni Geçmişte Değeri Yüksek İken Günümüzde Kısmen Değer Kaybeden Bazı Metaller

Alüminyum: 1850-1890 yılları arasında enderlik, hafiflik, gümüş parlaklığı gibi özelliklerine ilave olarak elde edilmesindeki güçlükler nedeniyle çok yüksek değer kazanmıştır. Napolyon, en seçkin konuklarına alüminyum çatal-bıçak takımıyla servis yapılmasını emretmişti. Daha önemsiz misafirlere altın çatal-bıçak kullanıyorlardı. 1850'de 1 kg alüminyumun fiyatı 1.200 dolar iken, günümüzde 3 dolardır.

Antimon: Tıbbi şifa ve güzellik sektöründe kullanılırken, bugün bunun aksine toksik etkileri fark edildi.

Bizmut: Altın görünümünde olduğu için onun yerine kullanıldı, zamanla kullanım alanı azalınca kısmen değer kaybetti.

Kalay: Tunç üretiminde kullanılırken, tunç teknolojisinin gelişmesi ve bunun sonucu olarak kalay da gözden düştü.

Kurşun: Toksik etkisi nedeniyle kullanımı asgari seviyeye indi.

Cıva: 16-18. yüzyıllar boyunca diş dolgusu ve iç hastalık tedavilerinde kullanıldı, ancak tam aksine toksik etkisi anlaşıldı.

Yenilenebilir enerjiler gerçekten yenilenebilir mi?

Rüzgâr ve güneş enerjileri ile her geçen gün daha fazla gündeme gelen hidrojen, her ne kadar yenilenebilir olsa da bu enerjilerin üretimi de yenilenebilir olmayan nadir toprak minerallerine ihtiyaç duyar. Nadir elementler ve "şimdilik" nadir olmayan ancak zaman içerisinde hızla azalması kaçınılmaz olan birçok

stratejik element, tabiattan elde edilirken ciddi tahribata neden olur. Maden cevheri topraktan çıkartıldıktan sonra parçalanacak, bunlar özel kimyasal içeren suya daldırılacak, süzülecek, kurutulacak, saflaştırılacak ve sonunda nadir elementler ortaya çıkarılacaktır. Örnek olarak, bir kilogram seryum için 16 ton, 1 kilogram galyum için 50 ton kayaç arıtmak gerekiyor. Bunlar açığa çıkartılırken ağır metal atıkları oluştuğu, asit yağmurlarına yol açtığı ve sular kirletildiği için bunun tam bir çevre kâbusu olduğunu söyleyebiliriz. Nadir metaller kendi başlarına radyoaktif değildir, ancak onları yer kabuğunda doğal biçimde bağlı oldukları toryum ve uranyum gibi diğer radyoaktif cevherlerden ayırma işlemleri,

ihmal edilemeyecek miktara radyasyon üretir. Üstelik daha yeşil dünya vaat eden nadir metallerin geri dönüşümü de sanıldığı kadar ekolojik değildir.

Dünyada her yıl yaklaşık olarak 10 milyar ton metal cevheri çıkarılmakta ve bu esnada ortaya çıkan 100-150 milyar tonluk atık, geniş çaplı doğa tahribatına ve su kirlenmesine neden olmaktadır; ayrıca insanların ve yaban hayatının sağlığına zarar verir. Dünyada her yıl yaklaşık 10 milyar ton metal cevheri çıkarılmakta; bu süreçte ortaya çıkan 100-150 milyar tonluk atık ise geniş alanlarda çevresel baskı oluşturmakta, su kaynaklarının kirlenmesine yol açmakta ve insanlarla yaban hayatı üzerinde olumsuz etkiler yaratabilmektedir. Yüzyılın ortasına geldiğimizde, küresel gıda arzı açısından kritik önem taşıyan ucuz fosfor ve potas rezervleri yetersiz kalacak ve gıda güvenliğini tehlikeye düşürecektir. Ana cevherler ve metaller, karbon esaslı petrol ve doğal gaz gibi kaynaklarla aynı yolu izlemektedir. Nadir elementlerin ve stratejik madenlerin önemli bir bölümünün de çok uzun olmayan bir zaman içinde kıtlığa girmesi bekleniyor. Bu olasılığın yüksek olduğu kaynaklar arasında en riskli olanlar, rüzgâr türbinlerinin üretimi için gerekli olan gümüş, güneş panellerinde kullanılan indiyum ve her türlü bataryada kullanılan lityumdur.

Enerjide Verimlilik ve Enerji Yatırım Getirisi

Verimli kuyuların öncelikli işlenmesi neticesinde bu oran günümüzde küresel ölçekte ortalama yirmiye bir olarak hesaplanmaktadır. Enerji yatırım getirisi oranı doğalgazda ona bir ile on beşe bir aralığında iken kömür, elliye bir oranıyla öne çıkmaktadır. Verimli petrol rezervlerinin azalması sonucunda elimizde daha düşük verimli

kaynakların kalması nedeniyle bu oran gittikçe düşme eğilimindedir. Çünkü üretim seviyesini sabit tutmak için daha derine inmeye, denizlerde ve okyanuslarda daha uzağa açılmaya, daha pahalı teknikler ve altyapılar kullanmaya ihtiyaç vardır.

Enerji yatırım getirisi sadece fosil yakıtlar için geçerli değildir. Nadir elementleri imal etmek ve işlemek için de enerjiye ihtiyaç var ve bu enerji de maalesef fosil yakıt kaynaklıdır. Yenilenebilir enerjiler için enerji yatırım getirisi; güneş enerjisinin altıya bir ile on beşe bir, rüzgâr türbinlerinde on sekize bir ile yirmi beşe bir, hidroelektrik sistemlerde otuz beşe bir olarak hesaplanmaktadır. Nükleer güçten elde edilen enerjinin yatırım getirisi ise kullanılan teknolojiye göre beşe bir ile on beşe bir arasındadır.

Yararlanılan Kaynaklar;

Nadir Metaller Sorusu,
Hidrojen Devrimi
Dijital Cehennem
Yenilenebilir Enerji
Gezegeni Nasıl Düzeltiriz
Petro-kaynamet
Dijital Dönüşüm

Guillaume Pitron
Marco Alvero
Guillaume Pitron
Nick Jelley
Julian Cribb
Antonio Turiel
Thomas M. Siebel

Çeviren: Alp Tümtürkin
Çeviren: Ennu Şargun
Çeviren: Alp Tümtürkin
Çeviren: Menekşe Atık
Çeviren: Barry Gönülşen
Çeviren: Salih Nilişer
Çevirenler: Berkay Bayındır, Deniz Yengin, Tamer Bayrak

Görüldüğü üzere, yenilenebilir enerji kaynaklarının elde edilmesi için gereken yatırım getirisinin, fosil yakıtların yatırım getirisinden çok daha iyi seviyede olduğunu söylemek zor. Yenilenebilir olmayan kaynakların (petrol, doğalgaz, kömür) atmosferi tehlikeli seviyelerde kirlettiği ve tükenme eğilimine girdiği dikkate alındığında, rüzgâr ve güneş gibi sınırsız kaynaklara yönelmemizi zorunlu kılmaktadır. Ancak, bu defa söz konusu teknolojiler de yenilenebilir olmayan ve fosil yakıtlar gibi sınırlı bir kaynak olan nadir elementlere ihtiyaç göstermektedir.

Yeşil enerji kullanımının teknoloji piyasasına etkisi

Birinci Sanayi Devrimi'ni başlatan buharlı makinelerin verimliliğinin artmasıyla birlikte, daha az kömür kullanarak daha çok iş elde edileceği ve dolayısıyla kömür ihtiyacının azalacağı bekleniyordu. Ancak makinelerin verimliliği arttıkça, tüketilen toplam kömür miktarının azalacağına daha çok arttığı gözlemlendi. Bu durum, ekonomide Jevons Paradoksu olarak isimlendirildi: Verimlilik artışı ekonomik büyümeyi tetikler, fakat bu elverişli durum kaynağa olan talebi arttırır. Yani, bir kaynak daha verimli şekilde kullanılabilir olduğunda, daha az değil daha çok kullanılır. Verimlilik artışı, önce akla gelmeyen yeni kullanımları mümkün kılar; yeni çıkan her teknoloji, bizi daha az değil daha çok tüketmeye teşvik eder. İster verimliliği artırmak suretiyle ister tasarruf etmek amacıyla olsun, kullanılmayan bir enerji başka bir yerde muhakkak devreye girecektir. Çünkü yalnızca enerji kullanarak değer üretilir, yani para kazanılır.

Yeni enerji kaynaklarının keşfi, enerji kıtlığı sorununa çare olmak yerine yeni kullanım alanları açığa çıkaracağından, insanlığa faydasının yanında yeni sorunlara da neden olacaktır. Dolayısıyla, kaynakların atılmayıp yeniden kullanıldığı bir tüketim modeline geçmeye, kaynakları olabildiğince mümkün olan en uzun süre ekonomik döngü içerisinde tutmaya ve kullandığımız teknolojik ürünlerin geri dönüşüme uygun şekilde tasarlanmalarına ihtiyacımız vardır.

KÜLTÜR S A N A T



UMUTLA BAŞLAYAN BİR HİKÂYE: “İNCİ”

John
STEINBECK

John Steinbeck'in kısa ama derin izler bırakan eseri İnci, fakir bir ailenin sıkıntılı bir gününde başlar. Hikâye, ailenin hem biraz olsun rahatlamak hem de geçim derdini çözmek için denize açılmasıyla başlar.

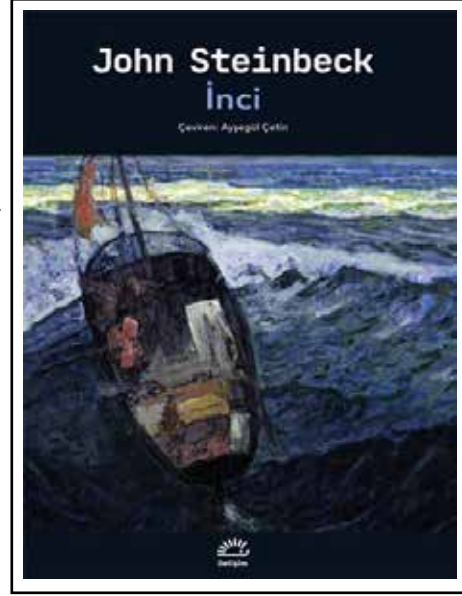
O gün denizden büyük ve çok değerli bir inci çıkarırlar. İncinin bulunmasıyla birlikte, yoksullukla geçen hayatlarının değişeceğine ve güzel günlerin başlayacağına inanırlar. Ancak asıl fark edemedikleri şey şudur:

İnciyle birlikte umut değil, felaket gelmiştir.

Ekmek Kavgasından Hayatta Kalma Mücadelesine

İnci, ailenin hayatına bolluk getirmek yerine daha da derinleşen sıkıntılarla gelir. Artık verdikleri mücadele yalnızca geçim derdiyle sınırlı kalmaz; hayatlarını sürdürme mücadelesine dönüşür. Açgözlülük, kıskançlık, şiddet ve kötülük, inciyle birlikte hayatlarına sızar.

Hikâyenin sonunda, aile, biricik evlatlarını inci uğruna kaybettikten sonra, kötülüklerden korunmanın tek yolunun, incinin geldiği yere, denize geri atmak olduğuna karar verirler. Böylece, hikâyenin başında inciyle yeşeren umutlar da suya gömülür.



Okuru Kendisiyle Yüzleştiren Bir Roman

İnci'yi okurken, ister istemez kahramanlara acırız. Onların mutlu olmayı hak ettiklerini düşünür, kendimizi onların yerine koyarız. Bu noktada okurun aklında şu sorular belirir:

- Para insanı değiştirir mi?
- Zenginlik karakteri bozar mı?
- Ben olsaydım ne yapardım?

Tam bu sorularla hayal kurarken, hikâye ansızın sona erer. Ve yalnızca kahramanların değil, okurun da kurduğu hayaller sona erer.

Sonuç

İnci, kısa ama etkisi uzun süren bir romandır. Steinbeck, insan doğasının zayıflıklarını, paranın dönüştürücü gücünü ve umutla felaket arasındaki ince çizgiyi gösterir.



SEKTÖRDEN
HABERLER

Anadolu Tarım İşletmesi, Damızlık Sığır Yetiştiriciliğiyle de Hayvancılığa Katkı Sunuyor



İşletme Müdürü Hüseyin Yılmaz: “Yıllık ortalama 400 baş civarında damızlık hayvan dağıtımı yapılmaktadır. Bu sayıyı artırma gayreti içerisindeyiz. Ülke hayvancılığına sığircılık anlamında ciddi katkılarımız mevcuttur.”

Hayvancılık Şefi Semih Asarlı: “İşletmemizde 2026 yılında toplam 1200 baş buzağının doğması hedeflenmektedir ayrıca yine yıl içerisinde toplam 7 bin 800 ton süt üretimi hedeflenmektedir.”

Tarım ve Orman Bakanlığına bağlı Tarım İşletmeleri Genel Müdürlüğü (TİGEM) bünyesinde faaliyet gösteren Eskişehir'deki Anadolu Tarım İşletmesi, esmer ırkı damızlık sığır yetiştiriciliğiyle de hayvancılığa katkı veriyor.

Mahmudiye ilçesindeki Anadolu Tarım İşletmesinde safkan Arap atı, esmer ırkı sığır ve tiftik keçisi yetiştiriciliğinin yanı sıra 2021 yılı itibarıyla et verimi yüksek ve kalitesi yüksek olan Anadolu merinosu ırkı damızlık küçükbaş hayvan yetiştiriciliği yapılıyor.

İşletmede bulunan toplam 2 bin 700 sığırın bakımı, alanında uzman personel tarafından yürütülen çalışmalarla günlük olarak titizlikle takip ediliyor.

Yüksek verimli, sağlıklı, üstün vasıflı esmer ırkı damızlık sığırların yetiştiriciliğinin yapıldığı işletmenin hayvancılık tesislerinde, aynı zamanda yüksek kaliteye sahip süt üretimi de gerçekleştiriliyor.

Tesislerde yetiştiriciliği yapılan esmer ırkı damızlık süt sığırlarının satışı sayesinde üreticilerin bu alandaki taleplerine yanıt veriliyor.

Üreticinin bu talebini karşılamak amacıyla işletmede üretilen damızlık sığırların sayısının artırılması için çalışmalar sürüyor.





“Şu anda 1250 baş ana kadroyla damızlık yetiştiriciliği yapılıyor”

Anadolu Tarım İşletmesi Müdürü Hüseyin Yılmaz, işletmenin bölgede 44 bin 844 dekar alanda faaliyetlerini yürüttüğünü söyledi.

İşletmede safkan Arap atı ve esmer ırkı damızlık süt sığırları ile damızlık Anadolu merinosu koyun yetiştiriciliği ve gen kaynakları koruma altına alınan tiftik keçisi

yetiştiriciliği yaptıklarını dile getiren Yılmaz, şunları kaydetti:

“İşletmemizde şu anda toplam 1250 baş ana kadroyla damızlık yetiştiriciliği yapılıyor. Yıllık ortalama 400 baş civarında damızlık hayvan dağıtımı yapılmaktadır. Bu sayıyı artırma gayreti içerisindeyiz. Ülke hayvancılığına sığırçılık anlamında ciddi katkılarımız mevcuttur. Günlük 20 ton civarında süt üretimimiz vardır. Sığırlarımız ‘orta’ dediğimiz hem sütçü hem ırkçılığa yakın bir hayvan çeşididir. Sütümüzün kalitesi yüksektir.”

***“2026 yılında 1200 baş buzağının
doğması bekleniyor”***

İşletmenin Hayvancılık Şefi Semih Asarlı ise tesislerinde esmer ırkı montofon sığır yetiştiriciliği yapıldığını ifade etti.

İşletmede toplam 2 bin 700 baş sığır varlığı olduğunu söyleyen Asarlı, şöyle devam etti:

“İşletmemizde 2026 yılında toplam 1200 baş buzağının doğması hedeflenmektedir ayrıca yine yıl içerisinde

toplam 7 bin 800 ton süt üretimi hedeflenmektedir. İşletmemizde 2 paralel sistem, 72 baş kapasiteli sağım sistemi bulunmaktadır. Günde 2 vardiyada 800 baş günlük hayvanın sağımı gerçekleştirilmektedir. Bunun dışında buzağı doğumlarımız devam etmektedir. Günlük doğan buzağılar, 3 gün boyunca ‘kolostrum sütü’ (sarımsı renkte, yüksek protein ve antikor içeren ilk anne sütü/ağız sütü) verildikten sonra ayrı bir bölmede tutulur. 3 günlük dönemden sonra buzağılar bireysel kulübelere alınarak 80 gün boyunca beslemesi gerçekleştirilir. 80 günlük olduktan sonra süttten kesilerek ayrı bölmeleri alınmaktadır.”



// 400 baş erkek buzağının satışı hedefleniyor //

Talep eden üreticilere yıl içerisinde özellikle erkek esmer ırkı damızlık satışlarının gerçekleştirildiğini belirten Asarlı, "İşletmemizde özellikle dişi ve erkek hayvanlarda damızlık talebi yetiştiricilerimizden yoğun olarak gelmektedir. 2026 yılı içerisinde 400 baş erkek buzağının satışı hedefleniyor. Talep eden yetiştiricilerimize yıl içerisinde satışlarda yardımcı olmaktayız." ifadelerini kullandı.

UNUTMADIK!

04:17



Asrın felaketinin yıl dönümünde, depremde hayatını kaybeden vatandaşlarımızı rahmetle anıyoruz.



6 ŞUBAT 2023



Et ve tereyağ fiyatları ramazanda sabitlendi

İSTANBUL ve Ankara'da Perakendeciler Derneği (PERDER) ile Et ve Süt Kurumu (ESK) arasında ramazan ayı boyunca fiyat sabitleme protokolü yapıldı. Protokol kapsamında PERDER üyesi marketlerde kırmızı et ve tereyağı fiyatlarının ramazan ayı sonuna kadar sabitlendiği bildirildi. İstanbul Perakendeciler Derneği'nden yapılan açıklamada görüşlerine yer verilen Yönetim Kurulu Başkanı Rahmi Kartal, ramazan ayı sonuna kadar İstanbul'un tüm ilçelerinde tüketicilere ekonomik fiyatlarla kırmızı et ve tereyağı ulaştırılmaya devam edileceğini belirtti. Kartal, "İstanbul'un dört bir yanındaki üye zincir marketlerimiz aracılığıyla ramazan ayı sonuna kadar kilogramı 485 TL'den ekonomik dana kıyma,

510 TL'den ekonomik dana kuşbaşı sunacağız" dedi. Kartal, tereyağının fiyatını da sabitleyerek ramazan ayı sonuna kadar 384 TL seviyesinden tüketiciye ulaştıracaklarını söyledi. Ankara PERDER Başkanı Ramazan Gülhan da "Bu çalışma ticari bir kampanya değil, doğrudan vatandaşa hizmet etmeyi esas alan sosyal sorumluluk anlayışının bir sonucudur" dedi.

HANGİ MARKETLERDE GEÇERLİ OLACAK

Fiyat sabitlemenin geçerli olduğu marketler Ankara'da; Yunus, Altunbilekler, City Gross, Gimsa, Gimat Gross, Anka Gross, Fix Gross, Ata Gross, AHM Okyanus, ADL Okyanus, Aru Gross, Bildirici, Kent Gross, Güreller, Ada Gross, Burak, Soykan, GrossA ve Gürkanlar.



İstanbul'da ise; Altun, Gökkuşuğu, Show, Örnek, Birmar, Biçen, Happy Center, Kim, Onur Market, Snowy, Onur Hipermarket, Irmaklar, Sarıyer, Aypa, Birlik Gross, Rota, Karabağ, Deniz, Kılıç, Grup Gökkuşuğu, Koçak, Çapan, Badem Grup, Nar, Mopaş, Hakmar, Ecemar, Gümüşekomar, Irmaklar Gross ve Show Gross. ■ AA

ESK: ET FİYATLARINA İLİŞKİN TÜM TEDBİRLER ALINDI

Et ve Süt Kurumu (ESK), piyasada meydana gelebilecek spekülasyon fiyat hareketlerinin önüne geçmek için tüm imkan ve yetkileri süreci yakından izlediklerini ve gerekli tüm tedbirleri aldıklarını bildirdi. ESK'den, son günlerde et piyasasında gözetilen fiyat dalgalanmalarına

ilgikin açıklama yapıldı.

Tedbirlerle ilişkin bilgi verilen açıklamada, "Kurumumuz, piyasada meydana gelebilecek spekülasyon fiyat hareketlerinin önüne geçmek için tüm imkan ve yetkileri süreci yakından izlemekte ve gerekli tüm tedbirleri almaktadır. Bu çerçevede,

ESK tarafından yıl sonu, ramazan ayı öncesi ve ramazan ayı boyunca olan dönem kapsayacak şekilde, tüm tedbir planlamaları tamamlanmış, arz güvenliğinin sağlanması için gerekli operasyonel hamşıklar yapılmıştır." değerlendirmesinde bulunuldu.

"Regülasyon faaliyetlerimiz kararlı-

lıkla sürdürülecek"

Söz konusu tedbirler kapsamında elde edilen karkas etlerin, ESK marketlerine, PERDER (Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Perakendeciler Derneği) üyesi marketlere, Tarım Kredi Kooperatif marketlerine, yemek firmalarına ve et sanayicilerine ulaştırılmaya de-

vam edileceği belirtilen açıklamada, şunlar kaydedildi: "Üreticilerimizden tüketicilerimize kadar tüm paydaşlarımızın bu süreçte herhangi bir mağduriyet yaşamaması, et piyasasındaki istikrarlı yapının korunması için regülasyon faaliyetlerimiz kararlılıkla sürdürülecektir."



‘Kırmızı et için fiyat regülasyonu sürecekt’

EKONOMİ SERVİSİ

Geçen iki haftada kırmızı et fiyatlarında 30-50 lira arasında artışlar yaşandığı görüldü. Et ve Süt Kurumu’ndan yapılan açıklamada, fiyat dalgalanmalarının takip edildiği belirtildi. Süreçle ilgili tedbirlerin ve regülasyon faaliyetlerinin sürdürüldüğüne dikkat çekildi. Tedbirler kapsamında elde edilen karkas etlerin, ESK marketlerine, PERDER üyesi marketlere, Tarım Kredi Kooperatif marketlerine, yemek firmalarına ve et sanayicilerine ulaştırılmaya devam edileceği belirtildi.

MİLLİYET 27.11.2025



İstanbul'dan sonra Ankara'da da et fiyatları sabitlendi

İSTANBUL'dan sonra Ankara'da da ramazan sonuna kadar et ve tereyağı fiyatları sabitlendi. Ankara Perakendeciler Derneği (PERDER) ile Et ve Süt Kurumu (ESK) arasındaki protokol kapsamında kırmızı et ve tereyağı fiyatlarında ramazan sonuna kadar sabitlemeye gidilmesi kararlaştırıldı.

Ankara PERDER Başkanı Ramazan Gülhan, yazılı açıklamasında, uygulamanın ramazan ayı öncesinde artış gösteren gıda talebi ve piyasa koşulları dikkate alınarak, vatandaşın alım gücünü korumaya yönelik hayata geçirildiğini bildirdi.

ESK ile yaklaşık 3 yıldır devam eden söz konusu protokol sayesinde, piyasa dalgalanmalarına rağmen vatandaşların uygun fiyatlı ve güvenilir ete erişimini sağladıklarını belirten Gülhan, "Bu çalışma ticari bir kampanya değil, doğrudan vatandaşa hizmet etmeyi esas alan sosyal sorumluluk anlayışının bir sonucudur." ifadesini kullandı.

Gülhan, ramazan sonuna kadar geçerli olacak uygulama kapsamında, Yunus, Altunbilekler, City Gross, Gimsa, Gimat Gross, Anka Gross, Fix Gross, Ata Gross, AHM Okyanus, ADL Okyanus, Aru Gross, Bildirici, Kent Gross, Güreller, Ada Gross, Burak, Soykan, GrossA ve Gürkanlar marketlerin şubelerinde ithal kırmızı et ve tereyağı fiyatlarının sabitlendiğini kaydetti.

Uygulamanın temel amacının ramazan döneminde fahiş fiyat artışlarının önüne geçmek, erişilebilir gıda arzını sürdürmek ve tüketici lehine piyasa dengesini korumak olduğunu vurgulayan Gülhan, sofralara uygun fiyatlı, güvenilir ürünlerin ulaştırılması için gerekli tüm tedbirlerin alındığı bilgisini verdi.

ESK tarafından piyasaya arz edilen ürünlere ilişkin sabitlenen fiyatlar ise şöyle oldu:

Kıyma 485 lira, kuşbaşı 510 lira, traş 535 lira, kontrafile 900 lira, antrikot 1000 lira, bonfile 1200 lira, tereyağı 384 lira.

Önceki gün yapılan açıklamayla İstanbul'da da fiyatlar sabitlenmişti. (aa)



‘İndirimli et satışı zamları frenliyor’

ET ve Süt Kurumu’nun (ESK) zincir marketler aracılığıyla yürüttüğü uygun fiyatlı kırmızı et satışlarının, fiyatlardaki artışları yavaşlattığı belirtildi. İstanbul Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Perakendeciler Derneği (İstanbul PERDER) Yönetim Kurulu Üyesi Faruk Güzelçedere, Et ve Süt Kurumu (ESK) ile yapılan ucuz karkas et uygulamasının 3 yıldır devam ettiğini belirterek, "O günden bugüne kesintisiz bir şekilde ESK üzerinden İstanbul'daki 30 üyemizin şubelerinde bu geçerli. İstanbul PERDER, Ankara PERDER üyeleri projeye katılım gösteren üyeler içerisinde. Bu projeye katılım gösteren 5 şube üzeri kasap tezgahı olan mağazalar kendileri ESK ile anlaşma yapıyor" diye konuştu. Bu projenin kamu faydası gözetilerek yapıldığına dikkat çeken Güzelçedere, "Eğer bu proje olmasaydı et fiyatları tutulamazdı. Bu projeye ilk önce İstanbul'da başlandı. Çünkü, büyük bir metropol. İstanbul belirli bölgelerden et tedarik eder. Biz de İstanbul PERDER üyeleri olarak 'İstanbul dışarıdan et almasın, biraz orada arz-talep dengesi oluşsun' diye ESK üzerinden gelen etleri vatandaşlarımıza ulaştırdık. Alış fiyatlarını, satış fiyatlarımızı ESK belirler ve buna riayet etmeyen üyeler ciddi cezaya maruz kalır. Özetle bu proje et fiyatlarını çok dengeledi" dedi. AA

YENİ BAŞ 25.11.2025

HURSES 24.01.2026



8 MART
DÜNYA KADINLAR GÜNÜ
kutlu olsun



18 MART
ÇANAKKALE

ZAFERİ

kutlu olsun



